

Menù No Carne PRIMARIA - Comune di Sassuolo

Autunno-Inverno | Anno Scolastico 2025-2026

PRIMA SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 27/10	a 31/10	Pasta ai piselli (R)*	Risotto ai porri	Pasta all'olio e parmigiano	Passato di verdure e legumi con pasta*	Pasta al pomodoro
Da 24/11	a 28/11	Parmigiano Reggiano	Formaggio	Burger di barbabietola	Portafogli di patate	Pesce gratinato*
Da 22/12	A 24/12	Purea di patate e carote*	Verdura fresca	Verdura cotta (fagiolini)*	Verdura fresca	Verdura fresca
Da 19/01	a 23/01					
Da 16/02	A 21/02					
SECONDA SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 03/11	a 07/11	Risotto alla zucca (B)*	Pasta e fagioli	Pasta all'olio e parmigiano	ANTIPASTO: Insalata ricca	Pasta al pomodoro
Da 01/12	a 05/12	Sformato di verdure*	Formaggio	Polpette di cannellini	PIATTO UNICO: Lasagne vegetali	Pepite di pesce*
Da 29/12	a 02/01	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura cotta (fagiolini)*		Patate al forno*
Da 26/01	A 30/01					
Da 23/02	A 27/02					
TERZA SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 10/11	a 14/11	Pasta all'olio e parmigiano	Pastina in brodo vegetale	Pasta alla crema verde (spinaci)*	Passato di verdure e legumi con orzo*	Pasta al pomodoro
Da 09/12	a 12/12	Crocchette di ricotta e spinaci*	Gateaux di patate al forno*	Hamburger vegetale	Formaggio	Medaglione di pesce*
Da 05/01	a 09/01	Piselli in umido*	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura cotta (carote)*	Verdura fresca
Da 02/02	a 07/02					
Da 02/03	A 07/03					
QUARTA SETTIMANA		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 17/11	a 21/11	Vellutata di zucca e patate con riso*	Pasta al pomodoro	Passato di ceci e farro*	ANTIPASTO: Insalata ricca	Pasta all'olio e parmigiano
Da 15/12	a 19/12	Formaggi misti	Crocchette all'ortolana*	Formaggio	Tagliatelle al pomodoro	Polpette di pesce*
Da 12/12	a 16/12	Verdura fresca	Piselli in umido*	Verdura fresca	Formaggio	Verdura cotta*
Da 09/02	A 14/02					
Da 09/03	A 13/03					

Tutti i giorni sono previsti: Parmigiano Reggiano sui primi piatti, pane fresco e frutta fresca.
I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.