

Comune di Copparo - Scuola Primaria

Menù Vegetariano

primavera-estate 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Risotto alla crema di piselli*	Passato di ceci con pasta	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	12/09/22	16/09/22
	Frittata al forno	Formaggio	Hamburger vegetariano*	Piatto di legumi	Asiago		
	Fagiolini all'olio*	Carote e cappuccio julienne	Insalata mista	Zucchine gratinate*	Insalata verde		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pizza Margherita	Risotto alle verdure*	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di verdure con farro*	Pasta all'olio	19/09/22	23/09/22
	Formaggio	Frittata al forno	Bocconcini di mozzarella	Hamburger vegetariano*	Cannellini prezzemolati		
	Carote julienne	Spinaci alla parmigiana*	Pomodori	Patate al rosmarino*	Insalata mista		
	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta fredda con pomodori e basilico	Risotto alla parmigiana	Gnocchi di patate al ragù di verdure (piatto unico)	Pasta al pesto	Pasta all'olio	26/09/22	30/09/22
	Formaggio	Hamburger vegetariano alla pizzaiola*		Tortino di patate e formaggio	Piatto di legumi		
	Patate prezzemolate*	Insalata mista	Carote e cappuccio julienne	Pomodori	Fagiolini all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Budino	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Insalata di riso (piselli, mais)	Crema di carote e patate con pasta*	Pasta ricotta e basilico	03/10/22	07/10/22
	Hamburger vegetariano*	Uova strapazzate	Formaggio spalmabile	Frittata al forno	Piatto di legumi		
	Bieta all'olio*	Pomodori	Carote all'olio*	Insalata verde	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

Comune di Copparo - Scuola Primaria

Menù Vegetariano

primavera-estate 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto alla crema di piselli*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di ceci con pasta	Pasta al pomodoro	10/10/22	14/10/22
	Asiago	Frittata al forno	Piatto di legumi	Hamburger vegetariano*	Formaggio		
	Carote julienne	Insalata mista	Zucchine gratinate*	Fagiolini all'olio*	Insalata verde		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.