

Menu Scuole Comune di Porto Recanati

Primavera-Estate | Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso al parmigiano	Pasta alle zucchine	Tortellini al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro
	Cosce di pollo al forno	Rotolo di frittata	Mozzarella	Fettine di manzo panate	Polpette di merluzzo
	Insalata verde	Piselli	Insalata di pomodori	Carote julienne	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato
2 SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano	Pasta alle verdure	Pasta al pomodoro	Pizza	Risotto allo zafferano
	Pollo gratinato	Polpettone di tonno	Frittata	Prosciutto cotto	Stracchino
	Piselli	Insalata di pomodori	Patate lesse	Insalata mista	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Pasta al tonno	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Pasta alla crema di verdure
	Rotolo di frittata	Fesa di tacchino	Polpette di merluzzo al pomodoro	Mozzarella	Hamburger di carne mista
	Pomodori	Carote julienne	Piselli	Zucchine gratinate	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta con la ricotta	Risotto e spinaci	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro al forno
	Filetti di tonno	Polpettone di carne	Mozzarella	Petto di pollo al limone	Frittata
	Zucchine gratinate	Carote julienne	Pomodori gratinati	Piselli	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

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.



Menu Scuole Comune di Porto Recanati

Primavera-Estate | Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale	Pasta con i ceci	Minestra vegetale con pastina	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Pasta pomodoro e basilico
	Prosciutto cotto	Frittata	Pollo panato	Stracchino	Polpette di merluzzo al pomodoro
	Insalata	Insalata di pomodori	Spinaci all'olio	Zucchine gratinate	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
6 SETTIMANA	Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Pizza	Pasta al ragù vegetale	Pasta all'olio
	Mozzarella	Bocconcini di pollo alle erbe	Fesa di tacchino	Platessa al forno	Rotolo di frittata
	Fagiolini all'olio	Carote julienne	Patate al forno	Insalata verde	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato	Frutta fresca di stagione



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.