COMUNE DI CASTEL D'ARIO - SCUOLA **PRIMARIA**

Stampato il:

08/10/2026

ANNO SCOLASTICO 2026/2027 — **AUTUNNO-INVERNO**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1			**Pranzo** PU: Pizza margherita * Carote crude Frutta fresca invernale Pane		
SETTIMANA 2			**Pranzo** Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R) Cotoletta di merluzzo * Insalata verde Frutta fresca invernale Pane		
SETTIMANA 3			**Pranzo** Riso all'olio Cotoletta di pollo Carote crude Frutta fresca invernale Pane		
SETTIMANA 4			**Pranzo** PU: Pasta al ragù di bovino (R) Fagiolini all'olio * Frutta fresca invernale Pane		

Da	A
19/10/2026	25/10/2026
16/11/2026	22/11/2026
14/12/2026	20/12/2026
11/01/2027	17/01/2027
08/02/2027	14/02/2027
08/03/2027	14/03/2027

Da	A
26/10/2026	01/11/2026
23/11/2026	29/11/2026
21/12/2026	27/12/2026
18/01/2027	24/01/2027
15/02/2027	21/02/2027
15/03/2027	21/03/2027

Da	A
02/11/2026	08/11/2026
30/11/2026	06/12/2026
28/12/2026	03/01/2027
25/01/2027	31/01/2027
22/02/2027	28/02/2027
22/03/2027	28/03/2027

Da	A
09/11/2026	15/11/2026
07/12/2026	13/12/2026
04/01/2027	10/01/2027
01/02/2027	07/02/2027
01/03/2027	07/03/2027
29/03/2027	04/04/2027

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.

CONTORNO CRUDO: i contorni crudi indicati in menù potrebbero subire variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità del fornitore

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.