

Cucina: " LA FIORITA" MENU' PRIMARIE "REGNANO" – "S.GIOVANNI" – "VIANO" - SCUOLA SECONDARIA DI REGNANO COMUNE DI VIANO A.S. 2025-2026

Menù Autunno-Inverno data inizio 13-10-2025 (5° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 9-03-2026



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
	Crema di legumi e verdura con riso Arrosto di suino alle mele Fagiolini* all'olio Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Passato di legumi e verdura con riso Arrosto di suino al forno Contorno crudo - Pomodori (in stagione)		Antipasto di verdura Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Formaggio 1/2 porzione Pane Frutta	
Seconda settimana				
	Pasta al pomodoro e origano Bocconcini di pollo gratinati Carote a filetto Pan de re – frutta fresca Variante stagionale: Pasta prosciutto e piselli (B) Caprese PF (comprensivo di contorno)		Antipasto di verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Pan de re - frutta	
Terza settimana				
	Pasta al ragù Erbazzone* Contorno crudo Frutta fresca – Pan de re		Risotto alla zucca Arrosto alle erbe Contorno crudo – Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalatone con uova sode (comprensivo di contorno)	
Quarta settimana				
	Antipasto di verdura cruda Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Pane Frutta		Pasta all'amatriciana Formaggio Contorno crudo misto Pane Frutta Variante stagionale: Pasta al ragù Verdura cruda/Pomodori (in stagione)	
Quinta settimana				
	Risotto allo zafferano Straccetti di carne bianca gratinati Contorno crudo Pan de RE - Frutta		Pasta pomodoro e aromi Sformato di verdure Contorno crudo Pan de RE - Frutta Variante stagionale Da maggio: pasta fredda alla caprese	

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere

A.S.2025-2026