

MENÙ PRIMAVERA ESTATE – DIETA SENZA LATTOSIO

COMUNE DI SARZANA - ANNO SCOLASTICO 2026-2027



SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^a SETTIMANA	<u>PASTA ALLA CREMA DI BASILICO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> PROSCIUTTO COTTO CAROTE FRUTTA	<u>RISOTTO GIALLO S/FORMAGGIO</u> ARISTA ZUCCHINE* FRUTTA	<u>PIZZA ROSSA S/MOZZARELLA (all. 1)</u> <u>TONNO (all. 4)</u> INSALATA MISTA FRUTTA	<u>PASTA OLIO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>FRITTATA CON VERDURE S/FORMAGGIO E S/LATTE (all. 3)</u> PATATE FRUTTA	<u>PASTA AL POMODORO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> PESCE DORATO* (all. 1,3,4) SPINACI* <u>BUDINO S/LATTOSIO / DOLCE S/LATTOSIO (all. 1, 3)</u>
2^a SETTIMANA	<u>PASTA BURRO E SALVIA S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>FRITTATA S/LATTE (all. 3)</u> FAGIOLINI* FRUTTA	<u>INSALATA DI PASTA S/FORMAGGIO (all. 1, 4)</u> <u>TACCHINO</u> SPINACI* <u>BUDINO S/LATTOSIO / DOLCE S/LATTOSIO (all. 1, 3)</u>	<u>RISOTTO VERDE S/FORMAGGIO</u> <u>PESCE DORATO* (all. 1, 3, 4)</u> INSALATA MISTA FRUTTA	<u>PASTA AL POMODORO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>TORTINO DI PATATE, LEGUMI E PORRI S/FORMAGGIO (all. 1, 3)</u> CAROTE FRUTTA	<u>PASTA ALLA VERDURA S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>CROCCHETTE / SFORNATO DI PESCE* S/FORMAGGIO (all. 1, 3, 4)</u> ZUCCHINE* FRUTTA
3^a SETTIMANA	<u>RISO AL POMODORO S/FORMAGGIO</u> POLLO PISELLI* FRUTTA	<u>TESTAROLI ALLA CREMA DI BASILICO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> PESCE DORATO* (all. 1,3,4) CAROTE FRUTTA	<u>INSALATA DI FARRO S/MOZZARELLA o FORMAGGIO (all. 1, 4)</u> <u>TACCHINO AL FORNO (all. 1)</u> PATATE AL FORNO FRUTTA	<u>PIZZA ROSSA S/MOZZARELLA (all. 1)</u> PROSCIUTTO COTTO POMODORI <u>BUDINO S/LATTOSIO / DOLCE S/LATTOSIO (all. 1, 3)</u>	<u>PASTA AL TONNO S/FORMAGGIO (all. 1, 4)</u> <u>TORTINO DI VERDURE S/FORMAGGIO (all. 1, 3)</u> INSALATA FRUTTA
4^a SETTIMANA	<u>PASTA ALLE ZUCCHINE S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>FRITTATA S/LATTE (all. 3)</u> SPINACI* FRUTTA	<u>PASTA AL RAGÙ S/FORMAGGIO (all. 1, 9)</u> <u>TACCHINO</u> FAGIOLINI* FRUTTA	<u>PASTA ALLA CREMA DI BASILICO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>SFORNATO DI VERDURE S/FORMAGGIO (all. 1, 3)</u> POMODORI <u>BUDINO S/LATTOSIO / DOLCE S/LATTOSIO (all. 1, 3)</u>	<u>PASTA OLIO S/FORMAGGIO (all. 1)</u> <u>BOCCONCINI DI POLLO (all. 1)</u> PISELLI* FRUTTA	<u>RISOTTO CON CAROTE S/FORMAGGIO</u> <u>TONNO (all. 4)</u> PATATE FRUTTA

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

TABELLA ALLERGENI – sostanze che provocano allergie o intolleranze ai sensi del Regolamento CE 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)	6	Soia e prodotti a base di soia (tranne olio e grasso di soia)	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	7	Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12	Anidride solforosa e solfiti (oltre 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂)
3	Uova e prodotti a base di uova	8	Frutta a guscio (mandorle, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati)	13	Lupini e prodotti a base di lupini
4	Pesce e prodotti a base di pesce	9	Sedano e prodotti a base di sedano	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	10	Senape e prodotti a base di senape		