



MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2023-2024
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO
DIETA SPECIALE SENZA CARNE



Comune di Laives
Stadtgemeinde Leifers

<u>Settimana</u>	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>Dal 29/04/2024</u> <u>al 03/05/2024</u>	Penne al tonno Formaggio Verdure miste al forno Verdura cruda Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sogliola impanata Fagiolini all'olio Verdura cruda Frutta di stagione		Lasagne alle verdure Bis di verdura cruda Frutta di stagione	Polpette di legumi all'orientale Cous cous Zucchine trifolate Verdura cruda Frutta di stagione
<u>Dal 06/05/2024</u> <u>al 10/05/2024</u>	Mezzelune alla salvia Uova strapazzate Piselli stufati Verdura cruda Frutta di stagione	Crema di porri Formaggio impanato Rösti di patate Verdura cruda Frutta di stagione	Risotto di stagione Merluzzo alla livornese Carote brasate Verdura cruda Frutta di stagione	Fusilli all'olio e parmigiano Lenticchie in umido Cavolfiori al vapore Verdura cruda Frutta di stagione	Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro Tonno al naturale Verdura cruda Yogurt
<u>Dal 13/05/2024</u> <u>al 17/05/2024</u>	Risotto di stagione Asiago ai ferri Fagiolini al vapore Verdura cruda Frutta di stagione	Canederli di spinaci all'olio Merluzzo al forno Mais all'olio Verdura cruda Budino	Crema di verdura Pizza margherita Verdura cruda Frutta di stagione	 Gastone Pasta con le fave alla Ciociara Verdure alla griglia Purè di patate Verdura cruda Frutta di stagione	Farfalle al pesto fatto in casa Halibut in umido Zucchine trifolate Verdura cruda Frutta di stagione
<u>Dal 21/05/2024</u> <u>al 24/05/2024</u>		Sedanini al pomodoro fresco Frittata Verdura mista al forno Verdura cruda Yogurt	Pastina in brodo Verdure ripiene Insalata di patate Verdura cruda Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ai broccoli Mozzarella al pomodoro Verdura cruda Frutta di stagione	Polpette di ceci fatte in casa Riso Pilaf Verdura cruda Frutta di stagione

In vigore dal 29.04.2024 al 24.05.2024

Dieta priva di carne. In alternativa vengono preparati: pesce, uova, formaggio e legumi a rotazione e condimenti a base di ragù vegetale.

Informazioni: ogni pasto è accompagnato da pane. In caso di mancata reperibilità di verdure fresche di stagione potranno essere utilizzate verdure surgelate

Gli alimenti somministrati presso la mensa scolastica possono contenere, come ingrediente o in tracce, una o più delle seguenti sostanze o prodotti o derivati: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi (Regolamento UE n. 1169/2011; GU L 304 del 22.11.2011). Per informazioni: è disponibile il menù allergeni sul sito www.comune.laives.bz.it o rivolgersi all'ufficio "Sociale e cultura" (Tel. 0471-595786).

Menù elaborato e supervisionato con la collaborazione del Servizio di Dietetica e Nutrizione clinica – sede distretto sanitario di Laives-Bronzolo-Vadena, Comprensorio Sanitario Bolzano.