



# COMUNE DI SAN BENEDETTO - SCUOLA PRIMARIA



ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MENU' AUTUNNO INVERNO

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pranzo

SETTIMANA 1

Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta al pomodoro e aromi	Riso Asiago e pere	Pasta al pesto trapanese	PU: Pizza margherita *
Fettina di pollo agli aromi	Hamburger di ceci	Frittata al forno	Filetto di merluzzo gratinato *	
Erbette all'olio *	Finocchi crudi	Carote crude	Fagiolini all'olio *	Insalata mista (insalata, carote)
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

21/10/2024 27/10/2024  
 18/11/2024 24/11/2024  
 16/12/2024 22/12/2024  
 13/01/2025 19/01/2025  
 10/02/2025 16/02/2025  
 10/03/2025 16/03/2025

Pranzo

SETTIMANA 2

Pasta alla ricotta e zafferano	Pasta all'olio	Crema di ceci e zucca con orzo (B)	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Gnocchi di patate al pomodoro
Erbazzone*	Crocchette di verdure *	Scaloppina di pollo al limone		Filetto di merluzzo gratinato *
Cappuccio crudo	Carote crude	Insalata mista (insalata, carote)	Cavolfiore all'olio	Spinaci alla parmigiana *
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

28/10/2024 03/11/2024  
 25/11/2024 01/12/2024  
 23/12/2024 29/12/2024  
 20/01/2025 26/01/2025  
 17/02/2025 23/02/2025  
 17/03/2025 23/03/2025

Pranzo

SETTIMANA 3

Crema di verdure miste e legumi con farro *	Pasta al pomodoro e olive	PU: Pizza margherita *	Pasta al pomodoro e ricotta	Riso allo zafferano
Cotoletta di pollo	Cotoletta di merluzzo *		Hamburger di ceci	Frittata al forno
Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Erbette gratinate *	Carote crude	Insalata mista (insalata, carote)
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

04/11/2024 10/11/2024  
 02/12/2024 08/12/2024  
 30/12/2024 05/01/2025  
 27/01/2025 02/02/2025  
 24/02/2025 02/03/2025  
 24/03/2025 30/03/2025

Pranzo

SETTIMANA 4

Pasta ai piselli (R) *	Riso barbabietola e stracchino	PU: Lasagne alla bolognese	Pasta al tonno (R)	Pasta alla zucca (B)
Grana Padano	Spezzatino di pollo con verdure (B)		Erbazzone*	Filetto di merluzzo gratinato *
Spinaci all'olio *	Broccoli all'olio	Finocchi crudi	Cappuccio crudo	Carote crude
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

11/11/2024 17/11/2024  
 09/12/2024 15/12/2024  
 06/01/2025 12/01/2025  
 03/02/2025 09/02/2025  
 03/03/2025 09/03/2025  
 31/03/2025 06/04/2025

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte 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.l.). 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.

# COMUNE DI SAN BENEDETTO - MERENDA SANA PER SCUOLA PRIMARIA



ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MENU' ANNUALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 1	Fette biscottate e Confettura	Frutta fresca di stagione	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 2	Frutta fresca di stagione	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 3	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura	Frutta fresca di stagione
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 4	Crackers	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura	Frutta fresca di stagione	Crostatina

I prodotti contrassegnati con \* (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine. Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Si utilizza sale iodato.

Frutta di stagione di almeno 4 tipologie differenti a settimana. Calendario rotazione - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas; ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane; aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas;

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio; ottobre - marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio; aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio;

PRODOTTI BIOLOGICI O A LOTTA INTEGRATA: Latte, yogurt, pasta, riso, orzo, farro, legumi, uovo pastorizzato, verdura surgelata, verdura fresca (anche a lotta integrata), frutta (anche a lotta integrata), passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, carne avicunicola, carne bovina, carne suina, biscotti, mozzarella, burro, ricotta, farina di mais, farina di grano, stracchino, aceto di mele, pasta integrale, pane, pangrattato

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.