



# 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 *		21/10/2024	27/10/2024
	Erbette all'olio *	Finocchi crudi	Carote crude	Fagiolini all'olio *	Insalata mista (insalata, carote)	18/11/2024	24/11/2024
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	16/12/2024	22/12/2024
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	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 *	28/10/2024	03/11/2024
	Cappuccio crudo	Carote crude	Insalata mista (insalata, carote)	Cavolfiore all'olio	Spinaci alla parmigiana *	25/11/2024	01/12/2024
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	23/12/2024	29/12/2024
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	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	04/11/2024	10/11/2024
	Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Erbette gratinate *	Carote crude	Insalata mista (insalata, carote)	02/12/2024	08/12/2024
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	30/12/2024	05/01/2025
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	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 *	11/11/2024	17/11/2024
	Spinaci all'olio *	Broccoli all'olio	Finocchi crudi	Cappuccio crudo	Carote crude	09/12/2024	15/12/2024
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	06/01/2025	12/01/2025
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	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 cioccolato fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 2	Frutta fresca di stagione	Pane e Barretta di cioccolato fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 3	Pane e Barretta di cioccolato fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura	Frutta fresca di stagione
<b>Spuntino</b>						
SETTIMANA 4	Crackers	Pane e Barretta di cioccolato 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.