

COMUNE DI SUNO

In vigore dal 04/05/2026 con la 1^a settimana

Scuola dell'Infanzia - Scuola Primaria – Scuola Secondaria

Menù primavera - estate

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Verdure crude all'olio Pizza con pomodoro e mozzarella ^{1,3,6,7,8,11} ½ porz. formaggio ⁷ (°) Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} (per infanzia) / Trofie al pesto ^{1,3,6,7,8,10} (per primaria) Formaggio ⁷ (°) Insalata di pomodori Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta al pomodoro ^{1A,3,6,7,10} Frittata ^{3,7} Carote e piselli* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta con pomodoro e olive ^{1A,3,6,7,10} Formaggio ⁷ (°) Fagiolini* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Martedì	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,7,10} Bocconcini di pollo Insalata di fagiolini* ⁹ / all'olio Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Gnocchetti sardi al pomodoro ^{1A,3,6,7,10} (per infanzia)/ Gnocchi (per primaria) al pomodoro ^{1,3,6,7,10} Uova strapazzate ^{3,7} Fagiolini* ⁹ all'olio Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Riso allo zafferano ⁷ Bocconcini di tacchino Insalata di pomodori Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Crema di verdure con farro* ^{1E,6,7,9,10,11} Coscette di pollo al forno Insalata mista Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Mercoledì	Pasta al burro e salvia ^{1A,3,6,7,10} Lenticchie in umido ^{1,6,10,11} Insalata di pomodori Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Riso alle verdure ^{7,9} / al pomodoro ⁷ Tortino* ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,10,11} / Polpette di legumi* ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,10,11} Carote julienne Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta integrale al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Formaggio ⁷ (°) Carote julienne Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Verdure e legumi ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,10,11} in umido* / all'olio / in insalata Lasagne con ragù di manzo* ^{1A,3,6,7,9,10,13} Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Giovedì	Crema di zucchine con farro ^{1E,6,7,9,10,11} Frittata ^{3,7} Patate e carote al forno Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1A,3,6,7,10} Straccetti di pollo impanati al forno ^{1A,3,6,7,10,11} Insalata verde Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Insalata con fagioli ^{1,6,10,11} Pizza con pomodoro e mozzarella ^{1,3,6,7,8,11} Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Riso alla parmigiana ⁷ Pesce (Λ) gratinato* ^{1A,4,6,10,11} Zucchine all'olio Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Venerdì	Riso al pomodoro ⁷ Pesce (Λ) impanato al forno* ^{1A,3,4,6,7,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Passato di verdure e legumi con ditalini integrali* ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,9,10,11} Pesce (Λ) gratinato* ^{1A,4,6,10,11} Zucchine trifolate Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1A,3,6,7,10} Pesce (Λ) agli aromi* ⁴ Erbette saltate con olio* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta allo zafferano ^{1A,3,6,7,10} Uova strapazzate ^{3,7} Insalata di pomodori/verde Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}

*il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine; come verdure potranno essere utilizzate surgelate: biette, erbette, fagiolini, minestrone; come legumi potranno essere utilizzati surgelati: piselli.

Per le preparazioni e come condimento viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato. *In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.*

COMUNE DI SUNO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta ⁷	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane integrale ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11} e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11} e marmellata	Frutta fresca

Allegato al menù

Verdure per contorni, minestroni e primi piatti estivi: insalate, pomodori, zucchine, fagiolini, erbe, carote, peperoni, melanzane, sedano, ravanelli, ecc.

(°) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, Parmigiano Reggiano DOP, ecc.

(^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, pesce spada, ecc.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio evo/in insalata = carote all'olio evo oppure insalata di carote grattugiate crude).

In riferimento al Regolamento CE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.