



Scuola Secondaria San Carlo - Inverigo

Menù Inverno A.S. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana					LASAGNE AL PESTO 1-3-7-8 BOCCONCINI DI POLLO* 1-3 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Seconda Settimana					PASTA AL RAGU' DI VERDURA* 1-9 MOZZARELLA 7 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Terza Settimana					PIZZA 1-7 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana					PASTA ALLA BOLOGNESE* 1-3-7-9 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche a disposizione in cucina. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI