

Scuola Secondaria San Carlo - Inverigo

MENU' ESTATE 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>Prima Settimana</i>					PIADINA 1-7 ZUCCHINE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<i>Seconda Settimana</i>					PASTA AL RAGU' DI VERDURA* 1-9 MOZZARELLA 7 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<i>Terza Settimana</i>					PASTA AL RAGU'* 1-9 PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
<i>Quarta Settimana</i>					PASTA FREDDA (Prosciutto, mozzarella, tonno e olive) 1-4-7-9-12 POMODORI 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 che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata 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