

# Scuola Secondaria San Carlo - Inverigo

## MENU' ESTATE 2026

|                   | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI'                                                                                                     |
|-------------------|---------|----------|------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prima Settimana   |         |          |            |          | FOCACCIA FARCITA<br>1-7<br><br>POMODORI<br><br>FRUTTA FRESCA                                                 |
| Seconda Settimana |         |          |            |          | PIZZA MARGHERITA<br>1-7<br><br>FINOCCHI JULIENNE<br><br>FRUTTA FRESCA                                        |
| Terza Settimana   |         |          |            |          | PASTA AL RAGU*<br>1-9<br><br>PATATE* AL FORNO<br><br>FRUTTA FRESCA                                           |
| Quarta Settimana  |         |          |            |          | PASTA FREDDA (Prosciutto,<br>mozzarella, tonno e olive)<br>1-4-7-9-12<br><br>FAGIOLINI*<br><br>FRUTTA FRESCA |

\*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