

Comune di Muggia

Scuola primaria e secondaria di 1° grado

Menù Primavera-Estate a.s. 2025/2026

Rev. 28/08/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
						08/09/25	12/09/25
1° SETT.	Gnocchi di patate al ragù di bovino (piatto unico)	Crema di verdura di stagione con orzo	Riso alle zucchine	Crema di fagioli cannellini con pastina	Pasta all'olio e grana		
	Verdura di stagione	Fusi di pollo al forno	Uova sode	Stracchino	Polpette di merluzzo al forno*		
	Pane comune	Purè di patate	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione		
	Frutta fresca di stagione	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
					Gelato		
						15/09/25	19/09/25
2° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Crema di carote con cous-cous	Riso al ragù di lenticchie	Pasta al ragù di bovino	Minestra di piselli con riso*		
	Pizza margherita	Bocconcini di pollo al forno	(piatto unico)	(piatto unico)	Filetto di platessa gratinato*		
	Verdura di stagione	Patate al forno	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Gelato						
						22/09/25	26/09/25
3° SETT.	Pasta alle zucchine	Pastina in brodo vegetale	Farro al pomodoro	Crema di lenticchie con crostini	Riso al ragù di merluzzo*		
	Latteria	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	(piatto unico)		
	Verdura di stagione	Purè di patate e insalata	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
					Gelato		
						29/09/25	03/10/25
4° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto	Lasagne al ragù di bovino*	Crema di verdure con cous-cous	Riso al grana		
	Pizza Margherita	Humus di ceci	(piatto unico)	Scaloppina di pollo al limone	Seppie al pomodoro*/Halibut in umido*		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Purè di patate	Verdura di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
					Gelato		

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità.

Una volta al mese la frutta fresca verrà sostituita da un dolce casalingo.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, 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 del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
						06/10/25	10/10/25
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di verdura di stagione con orzo Scaloppina di pollo al forno Purè di patate Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco Uova sode Verdura di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Crema di fagioli cannellini con riso Stracchino Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Farro al pomodoro Polpette di merluzzo in umido* Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione		
						13/10/25	17/10/25
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con cous-cous Fusi di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Mozzarella Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al burro e grana Hamburger di bovino Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione		
						20/10/25	24/10/25
7° SETT.	Lasagne alle zucchine, pesto e Latteria (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Polpette di bovino al pomodoro Purè di patate e insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso allo zafferano Frittata al forno Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di spinaci con crostini Cotoletta di pollo al forno Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Fil. di merluzzo alla mugnaia* Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione		
						27/10/25	31/10/25
8° SETT.	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Spezzatino di bovino in umido Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con cous-cous Scaloppina di pollo al latte Purè di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso al grana Filetto di platessa al limone Verdura di stagione Pane comune Frutta fresca di stagione		

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità.
Una volta al mese la frutta fresca verrà sostituita da un dolce casalingo.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, 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 del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.