# Menu Scuole Comune di Chiavari

## Autunno – Inverno / Anno Scolastico 2026-2027

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|---|
| **1 SETTIMANA** | Risotto alla zafferano | Pasta con broccoli | Passato di verdura* con orzo | Ravioli al pomodoro | Trofie al pesto |
| | Bocconcini di pollo al limone | Castellana | Pizza margherita | Mozzarella | Crocchette di pesce* |
| | Finocchi crudi | Cavolo cappuccio in insalata | | Bietole* al limone | Carote al forno |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Budino | Frutta fresca |
| **2 SETTIMANA** | Pasta integrale al pomodoro | Crema di zucca con crostini | Riso all'olio con parmigiano | Pasta al pesto | Pasta ricotta e pomodoro |
| | Stracchino | Pizza margherita | Merluzzo gratinato al forno* | Pollo al forno | Erbazzone* |
| | Spinaci* saltati | | Carote julienne | Patate al forno | Insalata con mais |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt | Frutta fresca |
| **3 SETTIMANA** | Pasta al pomodoro | Pasta all'olio e parmigiano | Passato di verdura* con farro | Risotto allo zafferano | Pasta alla Portofino |
| | Formaggio a rotazione | Frittata di bietole* | Scaloppina di tacchino | Polpette di lenticchie | Crocchette di pesce* |
| | Fagiolini* | Carote al vapore* prezzemolate | Purè di patate | Insalata | Carote julienne |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Budino |
| **4 SETTIMANA** | Passato di verdura* con riso ribe | Pasta al ragù | Ravioli di magro burro e salvia | Torta di riso | Riso all'olio evo |
| | Farinata di ceci* | Formaggio a rotazione | Frittata di spinaci* | Filetto di merluzzo gratinato* | Pollo arrosto al rosmarino |
| | Insalata verde | Bietole al forno* | Carote julienne | Broccoletti saltati | Finocchi al forno |
| | Yogurt | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |




SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). 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.

CIRFOOD