Menu Scuole Comune di Chiavari – NO CARNE

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
	Tonno	Legumi in umido	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*	Formaggio	Sformato di verdure
	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*	Tonno	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 pomodoro	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*	Formaggio
	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