

2023/24

LISTA DEGLI INGREDIENTI

MENSA SCOLASTICA

MARIA LIGIA



PRIMI PIATTI

Minestra Primavera: pasta di semola, patate, zucca, zucchine, lattuga, carota, sedano, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale.

Pasta al pomodoro: pasta di semola, polpa di pomodoro, carote, sedano, cipolla, basilico, olio extravergine d'oliva, sale.

Pasta al ragù: pasta di semola, polpa di bovino, polpa di pomodoro, carote, sedano, cipolla, salvia, rosmarino, alloro, olio extravergine d'oliva, sale.

Ravioli al ragù: Ravioli (*Pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua, uova. Ripieno: ricotta, spinaci, uova, pangrattato, grana padano DOP, olio di oliva, sale, maggiorana, aroma, aglio. Spolverato con farina di riso.*), polpa di bovino, polpa di pomodoro, carote, sedano, cipolla, salvia, rosmarino, alloro, olio extravergine d'oliva, sale.

Lasagne al ragù: pasta per lasagne, latte UHT, farina di frumento 00, burro, polpa di bovino, polpa di pomodoro, carote, sedano, cipolla, salvia, rosmarino, alloro, olio extravergine d'oliva, sale.

Torta di riso: riso, ricotta, misto uovo pastorizzato, formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato, aglio, maggiorana, olio extravergine d'oliva, sale.

Tortellini al prosciutto: Tortellini (*Pasta: farina di grano tenero, uova, semola di grano duro, acqua. Ripieno: prosciutto crudo, pangrattato, mortadella, acqua, fibra vegetale, formaggio, sale, noce moscata, pepe, aroma naturale*), olio extravergine d'oliva, parmigiano, sale.

Pasta all'olio extravergine d'oliva: pasta di semola, olio extravergine d'oliva, sale.

Riso all'olio extravergine d'oliva: riso, olio extravergine d'oliva, sale.

Risotto alla parmigiana: riso, cipolla, sedano, carota, burro, formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

Risotto allo zafferano: riso, cipolla, sedano, carota, burro, formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato, zafferano, olio extravergine d'oliva, sale.

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI:

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

Pasta al pesto: pasta di semola, basilico, pinoli, formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

SECONDI PIATTI

Arrosto di lonza: lonza di suino, sedano, carote, cipolla, rosmarino, salvia, alloro, aglio, olio extravergine d'oliva, sale.

Bocconcini di pollo agli aromi: pollo, sedano, carote, cipolle, salvia, alloro, rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale.

Bastoncini di pesce: bastoncini (*Filetto di Merluzzo d'Alaska (circa 65%), farina di grano tenero, olio di girasole, amido di frumento, amido di mais, sale, E160b, E160c*), limone, olio extravergine d'oliva, sale.

Cotoletta di pollo: pollo, misto uovo pastorizzato, pangrattato, olio extravergine d'oliva, sale.

Castellana: prosciutto cotto, misto uovo pastorizzato, pangrattato, Edamer, olio extravergine d'oliva, sale.

Pollo arrosto: pollo, salvia, rosmarino, alloro, olio extravergine d'oliva, sale.

Polpette di vitellone al pomodoro: polpa di vitellone, patate, misto uovo pastorizzato, formaggio grana padano grattugiato, pangrattato, pomodori pelati, cipolla, carota, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale.

Polpettone di patate e prosciutto: prosciutto cotto, patate, misto uovo pastorizzato, formaggio grana padano grattugiato, pangrattato, cipolla, maggiorana, aglio, olio extravergine d'oliva, sale.

Scaloppina di pollo: pollo, farina 00, succo di limone, aglio, salvia, olio extravergine d'oliva, sale.

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI:

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

Prosciutto cotto

Pizza: farina di frumento 00, lievito secco, polpa di pomodoro, mozzarella, origano, olio extravergine d'oliva, sale.

Tonno e patate: tonno, patate, olio extravergine di oliva, sale.

Stracchino**Mozzarella**

Omelette con prosciutto: uova, prosciutto, parmigiano, latte, olio extravergine di oliva, sale.

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI:

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

CONTORNI

Carote grattugiate: carote, olio extravergine d'oliva, sale.

Carote al burro: carote, burro, sale.

Carote al verde/prezzemolate: carote, prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva, sale.

Insalata fresca di stagione: a scelta fra diverse varietà di insalata verde e altre verdure crude.

Patate (vari formati) al forno o al vapore: patate, olio extravergine d'oliva, sale.

Piselli: piselli, olio extravergine d'oliva, sale.

Purè di patate: patate, latte, burro, sale.

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI:

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

FRUTTA/ DESSERT

Frutta fresca: diverse varietà in base alla stagione

Budino vaniglia/cioccolato/caramello: Si invita a consultare la lista degli ingredienti dell'etichetta

Yogurt alla frutta: Si invita a consultare la lista degli ingredienti dell'etichetta

Mousse di frutta: Si invita a consultare la lista degli ingredienti dell'etichetta

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI:

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.