SCUOLA DELL'INFANZIA "S.MAMANTE" - MEDICINA (BO)

MENU' AUTUNNO INVERNO 2026-27



rev.09.10.26	1° SETTIMANA 12/10 - 16/11 - 21/12 - 01/02 - 08/03	2° SETTIMANA 19/10 - 23/11 - 04/01 - 08/02 - 15/03	3° SETTIMANA 26/10 – 30/11 – 11/01 – 15/02 – 22/03	4° SETTIMANA 02/11 – 7/12 – 18/01 – 22/02 – 29/03	5° SETTIMANA 09/11 – 14/12 – 25/01 – 01/03
LUN	sedanini olio e parmigiano filetto di pesce gratinato al forno finocchi crudi in insalata pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: banana**	gobbetti al pomodoro polpette di pesce al forno insalata mista pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: frutta fresca**	pennette al tonno tortino di patate insalata mista pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: latte e biscotti**	mezze penne zafferano e zucchine filetto di halibut alla mugnaia patate all'olio pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: frutta fresca**	crema di porri patate con orzo filetto di merluzzo dorato al forno insalata mista pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: yogurt alla frutta**
MAR	risotto allo zafferano hamburger di carne bianca purè di patate pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: crescenta al forno**	pizza margherita prosciutto cotto carote e cavolo cappuccio filangè pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: pane e cioccolato**	zuppa imperiale in brodo vegetale formaggio stracchino purè di patate pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: frutta fresca**	gnocchi di patate al pomodoro frittata alle erbette finocchi all'olio pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: crostata**	sedanini al pesto genovese scaloppina di tacchino al limone pisellini al pomodoro pane e frutta fresca **MERENDA: banana**
MER	mezze penne al pomodoro e basilico petto di pollo dorato al forno spinaci olio e parmigiano pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: yogurt alla frutta**	mezze penne con piselli frittata al forno insalata verde pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: tarallini**	sedanini al ragù di verdure (frullate) coscia di pollo al forno spinaci all'olio e parmigiano pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: yogurt alla frutta**	riso all'olio e parmigiano bocconcini di tacchino al forno zucchine al forno pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: crescenta al forno**	gramigna al ragù sformato di verdure di stagione fagiolini all'olio evo pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: pizza rossa**
GIO	passato di verdure con pastina formaggio casatella carote julienne pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: crostata**	gnocchetti sardi ai formaggi burger di lenticchie e verdure zucchine all'olio pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: frutta fresca**	risotto al pomodoro svizzerina di manzo al forno carotine all'olio pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: banana**	pizza margherita prosciutto cotto insalata verde pane e frutta fresca di stagione MERENDA: yogurt alla frutta	fusilli al pomodoro ricotta purè di patate pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: biscotti e succo di frutta**
VEN	ravioli burro e salvia polpettine di ceci e verdure fagiolini all'olio pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: frutta fresca**	crema di verdure con farro bocconcini di pollo al rosmarino patate al forno pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: yogurt alla frutta**	pennette al pesto genovese filetto di merluzzo alla livornese pisellini al vapore pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: pizza rossa**	pasta e fagioli bocconcini di mozzarella carote filangè pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: banana**	risotto alla parmigiana coscia di pollo al forno pinzimonio pane e frutta fresca di stagione **MERENDA: frutta fresca**

PER I BAMBINI CHE ENTRERANNO A SCUOLA PRIMA DELLE ORE 8.30 SARA' PREVISTA UNA PRIMA COLAZIONE COSTITUITA DA UN'ALTERNANZA DEI SEGUENTI PRODOTTI: BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CONFETTURA, CORN-FLAKES, FRUTTA, GRISSINI, CRACKERS, SUCCHI DI FRUTTA, TE' DETEINATO E LATTE

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi ,soia e prodotti a base di soia ,latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti *(N.B. non sono compresi i pinoli)*,sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So_2 totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza

GEMOS soc.coop.
Via della Punta, 2148018 - Faenza (RA) tel. +39 0546 600711 fax +39 0546 664328