

Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia e Sport

S.E.R.I.S. S.r.l.

Sede Amministrativa: Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia

tel. 0183 701304 /701353

Menù della Ristorazione Scolastica - Anno Didattico 2025/2026

Tabella alimentare SENZA CARNE

PRIMA SETTIMANA

Dal 20/10 al 24/10 - dal 1/12 al 5/12 - dal 12/01 al 16/01- dal 23/02 al 27/02- dal 06/4 al 10/04				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*)	Sformato di legumi	Pasta al tonno	Minestra(*) BIO/Vellutata di verdure	Pasta al sugo
Formaggio fresco	Insalata/Verza	Frittata di patate con contorno	Burger vegetale*	Bastoncini di pesce (*)
Fagiolini BIO (*) saltati	Gnocchi al pesto (BIO)		Piselli (*) BIO	Carote joulienne
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA

dal 27/10 al 31/10- dal 8/12 al 12/12- dal 19/01 al 23/01- dal 02/03 al 6/03- dal 13/04 al 17/04				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pesto Bio e pomodoro	Risotto allo zafferano	Nasello (*) alle erbe	Gnocchi (*) al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
Tortino di pesce (*)	Legumi spadellati	Carote alla joulienne	Omelette alle erbe	Filetto di platessa * impanato
Insalata/Verza	Spinaci Bio * saltati	Pasta all'olio	Broccoletti saltati (*)	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

dal 3/11 al 7/11- dal 15/12 al 19/12-26/01-30/01- dal 09/03 al 13/03- dal20/04 al 24/04				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta alla crema di ceci	Gnocchetti sardi Bio al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto allo zafferano / Risotto alla zucca e salvia	Pasta all'olio
Tortino solo formaggio	Tortino di pesce*	Dadolata di verdure e legumi	Formaggio	Bastoncini * di pesce
Fagiolini (*) saltati	Pomodori /finocchi crudi		Pomodori /finocchi crudi	Purea di patate
Frutta di stagione	Yogurt	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

dal 10/11 al 14/11- dal 22/12 al 26/12-dal 02/02 al 06/02- dal 16/03 al 20/03- dal 27/04 al 01/05				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto al pomodoro	Pizza/Focaccia	Minestra Bio(*) con riso /vellutata	Pasta alla crema di piselli Bio (*)	Pasta pasticciata
Frittata di patate con contorno	Formaggio	Legumi misti	Tortino solo formaggio	Nasello* alle erbe
	Bietole Spadellate (*)	Carote *trifolate	Broccoletti saltati (*)	Fagiolini BIO all'olio (*)
Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione

QUINTA SETTIMANA

dal 17/11 al 21/11- dal 29/12 al 02/01- dal 09/02 al 13/02- dal 23/03 al 27/03-04/05 al 08/05				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Trofie * al pesto Bio	Lasagne al sugo	Passato di verdure Bio	Pizza/focaccia	Riso in bianco
Omelette	Mozzarella	Frittata di verdure con contorno	Legumi in umido	Bastoncini di pesce*
Insalata	Fagiolini Bio (*) all'olio		Carote * al verde	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SESTA SETTIMANA

dal 24/11 al 28/11-dal 05/01 al 09/01-dal 16/02 al 20/02- dal 30/03 al 03/04- dal 11/05 al 15/05				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pizza/Focaccia	Minestra (*) BIO	Pasta al sugo	Ravioli alla salvia	Pasta all'olio
Formaggio	Omelette alle erbe	Mozzarella	Legumi spadellati	Tortino di pesce *
Piselli BIO *	Patate al verde	Spinaci BIO (*)	Carote * in umido	Insalata/ Verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata	Frutta di stagione	Budino al cioccolato

Note:

- Il menù comprende sempre pane, acqua minerale.
- Il “tortino di verdure” deve esser realizzato senza sfoglia; mentre la “torta di verdure” ha la sfoglia.
- Tutti gli alimenti utilizzati sono privi di O.G.M.
- Una volta la settimana compatibilmente con le disponibilità di mercato viene servita frutta o verdura biologica.
- In tutte le cucine viene utilizzato solamente Olio extra vergine di oliva.
- Le carni bovine provengono esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia di età inferiore ai 12 mesi.
- Alcuni ingredienti dei piatti contrassegnati con un asterisco sono surgelati.
- Il menù potrà subire modifiche o variazioni per cause di forza maggiore o legate alle forniture e alla stagionalità delle verdure .
- Si ricorda che al fine di ottimizzare l'apporto nutrizionale, i contorni di verdura saranno alternati secondo la stagionalità

***** piatto a sorpresa**

31 OTTOBRE - VELLUTATA DI ZUCCA

18 DICEMBRE - PANDORO

19 MARZO - MENU' LIGURE:

PANSEROTTI OLIO E SALVIA - POLPETTONE ALLA LIGURE con contorno - STROSCIA LIGURE

31 MARZO - COLOMBA PASQUALE

23 APRILE - POLPETTE VEGETALI

24 FEBBRAIO POLENTA CON FORMAGGIO

MENU' EMERGENZA

Pasta al pomodoro

Pesce -Verdura Cotta

Frutta di stagione

A titolo di eccezione per un menù speciale (per insegnanti/personale o nei menù non di servizio) si possono utilizzare una o più tra le sostanze indicate.

Pietanze contenenti sostanze allergene presenti nei menù:

- 1 Il GLUTINE si trova nella farina per cui si trova nel PANE, nella PASTA , nella PIZZA, negli GNOCCHI di PATATE e GNOCCHI alla ROMANA, nelle carni IMPANATE, nel pesce IMPANATO, DORATO e GRATINATO, nelle TORTE dolci e salate; possono esserci tracce di GLUTINE nella POLENTA
- 2 Le UOVA sono utilizzate per la preparazione di OMELETTES, delle carni IMPANATE, del pesce IMPANATO, delle TORTE salate e dolci. Il FORMAGGIO GRATTUGIATO usato nei vari piatti contiene lisozima, proteina naturale dell'uovo.
- 3 Il PESCE è servito come secondo piatto (tonno, platessa, nasello, bastoncini, totano, seppie, etc).
- 4.a Il LATTE è utilizzato per la preparazione delle OMELETTES, della PUREA di patate, della salsa besciamella, di alcuni DESSERTS.
- 4.b I derivati del LATTE sono YOGURT, BUDINI, BURRO (nella salsa besciamella, torta salata e dolce, gnocchi, nel purè di patate ..), PANNA (in certi DESSERTS), FORMAGGI, FORMAGGIO GRATTUGIATO;
- 4.c Altri derivati del LATTE si possono trovare nel PROSCIUTTO e nel PESTO.
- 5.a Il SEDANO preparato come verdura cotta o cruda ed è utilizzato nelle MINESTRE;
- 5.b Il SEDANO è utilizzato per il BRODO VEGETALE e serve per la preparazione della salsa della pasta al ragu' vegetale, della salsa dei sughi per tutte le carni, dei vari RISOTTI. Gli unici piatti di carne/pesce che NON contengono sedanonella preparazione sono: La carne ai ferri la carne IMPANATA, l'Hamburger, il pesce impanato, gratinato, le seppie con patate.
- 6 La percentuale di ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI nel vino è superiore a 10mg/l ma la quantità di vino utilizzato in cucina è talmente limitata che la concentrazione presente nel piatto finito non è rilevante.

|

|

