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 2026/2027

Tabella alimentare SENZA CARNE

PRIMA SETTIMANA

DAL 19/10 al 23/10 - dal 30/11 al 4/12 -dal 11/1 al 15/1 dal 22/2 al 26/2- dal 05/04 al 09/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*)	Totino di pesce*	Gnocchi al sugo	Minestra(*) BIO/Vellutata di verdure	Pasta al sugo
Formaggio fresco	Insalata/Verza	Frittata con contorno	Burger vegetale*	Bastoncini di pesce (*)
Fagiolini BIO (*) saltati	Pasta al pesto (Bio)		Piselli (*) BIO	Carote joulienne
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA

dal 26/10 al 30/10 - dal 7/12 al 11/12 - dal 18/1 al 22/1- dal 1/3 al 5/3 - dal 12/04 L 16/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Tortino di legumi	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio	Gnocchi (*) al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
Insalata/Verza	Burger vegetale*	Nasello (*) alle erbe	Legumi spadellati	Filetto di platessa * impanato
Pasta al pomodoro	Spinaci Bio * saltati	Carote alla joulienne	Broccoletti saltati (*)	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

DAL 2/11 AL 6/11- 14/12 al 18/12-dal 25/1 al 29/1-dal 08/3 al 12/3 - dal 19/04 al 23/04				
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	Insalata/finocchi crudi		Insalata/finocchi crudi	Purea di patate
Frutta di stagione	Yogurt	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

DAL 9/11 aAL 13/11 - dal 21/12 al 25/12 -dal1/2 al 5/2 -dal 15/3 al 19/3-dal 26/04 al 30/04				
LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
Risotto al pomodoro	Pizza/Focaccia	Minestra Bio(*) con riso /vellutata	Pasta all'olio	Pasta pasticciata
Frittata di patate con contorno	Formaggio	Burger vegetale*	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 16/11 al 20/11 dal 28/12 al 1/1 - dal 8/2 al 12/2-dal 22/3-al 26/03- dal 03/05 al 07/05				
LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
Trofie * al pesto Bio	Lasagne al sugo	Passato di verdure Bio	Pizza/focaccia	Pasta al tonno
Burger vegetale*	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 23/11 al 27/11-dal 4/1 al 8/1 - dal 15/2 al 19/2- dal 29/03 al 02/04 - dal 10/5 al 14/05				
Pizza/Focaccia	Minestra (*) BIO	Pasta alla cream di asparagi	Ravioli olio e salvia salvia	Pasta all'olio
Formaggio	Omelette alle erbe	Mozzarella/formaggio spalmabile	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**

30 OTTOBRE - VELLUTATA DI ZUCCA
22 DICEMBRE - PANDORO
18 FEBBRAIO POLENTA CON FORMAGGIO
18 MARZO MENU' LIGURE
PANSEROTTI OLIO E SALVIA - POLPETTONE ALLA LIGURE con contorno - STROSCIA LIGURE
23 MARZO - COLOMBA PASQUALE
20 APRILE - POLPETTE VEGETALI

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.