

	Documento redatto da Refectio S.R.L. 	MENU' ESTIVO A.S. 2025-2026 Livello: SECONDARIA				Rev.	1
						Data	03/03/2026
						Pagina	1 di 1
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
Prima Settimana	Pizza margherita 1-7	Gnocchi* al pomodoro 1-3-9	Pasta integrale al pesto 1-3-7-8	Risotto allo zafferano 3-7-9	Pasta olio e Grana 1-3-7		
	1/2 porzione di Prosciutto cotto	Frittata alla ricotta 3-7	Farinata*	Arista* 1	Filetto di pesce* salvia e limone 1-4		
	Insalata mista	Fagiolini*	Carote julienne	Pomodori	Zucchine*		
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt 7	Frutta fresca		
Seconda Settimana	Pasta al ragù di verdura* 1-9	Pasta al pomodoro 1-9	Ravioli di magro* olio e salvia 1-3-7-9	Insalata di pasta (pomodoro, legumi, basilico, olive) 1-7-12	Pasta al pesto 1-3-7-8		
	Polpette di pollo* al limone 3-7	Fontina 7	Uova strapazzate 3-7	Tacchino olio e limone	Tonno 4		
	Patate* al forno	Insalata di pomodori, verde e mais	Finocchi e zucchine julienne	Fagiolini*	Insalata verde		
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Tortino o Crostatina 1-3-7-8	Frutta fresca		
Terza Settimana	Pasta alle melanzane e zucchine* 1-9	Piadina alla Valdostana 1-7	Pasta olio e Grana 1-3-7	Risotto alla Parmigiana 3-7-9	Pasta al pomodoro 1-9		
	Mozzarella 7		Frittata 3-7	Cotoletta di pollo* 1-3	Filetto di platessa* gratinata 1-4		
	Insalata mista	Fagiolini*	Insalata di carote* e pomodori	Zucchine*	Misto di verdure* all'olio		
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino 7	Frutta fresca		
Quarta Settimana	Insalata di pasta (pomodoro, mozzarella, basilico, olive) 1-7-12	Passato di legumi* 9	Riso agli aromi 3-7-9	Lasagne al ragù* 1-3-7-9	Pasta rossa al tonno 1-4		
	Frittata 3-7	Asiago 7	Nuggets di pollo* 1-3		Filetto di pesce* gratinato 1-4		
	Zucchine* all'olio	Pomodori e mais	Spinaci*	Finocchi*	Carote julienne		
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato biscotto 1-6-7	Frutta fresca		

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola.

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI