



Istituto San Giorgio Primaria e Secondaria - Pavia

Menù Estate 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Settimane: dal 31/08 al 04/09; dal 28/09 al 02/10					
Prima Settimana	PASTA AL POMODORO 1-9	PASTA AGLI AROMI 1	ORZOTTO AL PESTO 1-3-7-8	PIZZA MARGHERITA* 1-7	RISOTTO ALLO ZAFFERANO 3-7-9
	BASTONCINI DI MERLUZZO* 1-3-4	MOZZARELLA 7	SCALOPPINE DI POLLO* 1	1/2 PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO	FRITTATA AL FORNO 3-7
	FINOCCHI*	INSALATA E POMODORI	CAROTE* PREZZEMOLATE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	ZUCCHINE*
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA 7	FRUTTA DI STAGIONE
Settimane: dal 07/09 al 11/09; dal 05/10 al 09/10;					
Seconda Settimana	RISO AL POMODORO 3-7-9	PASTA AL PESTO 1-3-7-8	PRIMARIA: PASTA ALL'ORTOLANA 1-9 SECONDARIA: PASTA AGLI AROMI 1	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7	INSALATA DI PASTA (Formaggio e prosciutto) 1-7-12
	CUBOTTI DI GRANA 3-7	TORTINO DI TONNO 1-3-4-7	BOCCONCINI DI POLLO* 1	TORTA SALATA CON RICOTTA, UOVA E SPINACI* 1-3-7	CROCCHETTE DI VERDURA*
	FAGIOLINI ALL'OLIO*	INSALATA DI STAGIONE	POMODORI		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE 1-3-6-7-8	FRUTTA DI STAGIONE
Settimane: dal 14/09 al 18/09; dal 12/10 al 16/10					
Terza Settimana	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-7-9	PIZZA MARGHERITA* 1-7	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7	LASAGNE ALLA BOLOGNESE* 1-3-7-9	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3
	POLPETTE DI MANZO* 1-6-7	1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO 7	BASTONCINI DI MERLUZZO* 1-3-4	1/2 PORZIONE DI MOZZARELLA 7	FRITTATA CON SPINACI* E FORMAGGIO 3-7
	POMODORI	INSALATA MISTA	FAGIOLINI ALL'OLIO*	CAROTE JULIENNE	
	FRUTTA FRESCA	YOGURT 7	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Settimane: dal 21/09 al 25/09					
Quarta Settimana	GNOCCHI* ALLA ROMANA 1-3-7	PASSATO DI VERDURA* CON RISO 9	PASTA ALLE ZUCCHINE* 1-9	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO 1-3-7-8	PASTA AL POMODORO 1-9
	FRITTATA 3-7	ARROSTO DI VITELLO 1-9	FILETTO DI PLATESSA* GRATINATO 1-4	ASIAGO 7	TORTINO DI RICOTTA 1-3-7
	POMODORI	PATATE* AL FORNO	SPINACI*	FAGIOLINI* ALL'OLIO	INSALATA E POMODORI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO 1-6-7	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*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