

Comune di Ostellato - LE VALLETTE

Menù estate 2023/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta fredda con pomodori e mozzarella	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pizza Margherita	Pasta al ragù di bovino	10/06/24	14/06/24
	Uova strapazzate	Filetto di merluzzo in crosta*	Bocconcini di pollo al limone	Prosciutto cotto	Stracchino		
	Spinaci all'olio*	Carote all'olio*	Patate gratinate	Insalata mista	Carote e finocchi julienne julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta all'olio e grana	Spaghetti al tonno	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di verdure*	Insalata di riso (verdure, tonno, formaggio)	17/06/24	21/06/24
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Tortino di patate e formaggio	Bis di formaggi	Pollo al forno	Affettato di tacchino		
	Zucchine all'olio*	Piselli al tegame*	Insalata mista	Purè di patate	Insalata e cappuccio julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e budino		
3° SETT.	Pasta fredda con pomodori e mozzarella	Pasta al ragù di prosciutto	Riso all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	24/06/24	28/06/24
	Petto di pollo alle erbe	Bocconcini di mozzarella	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova strapazzate		
	Biete all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Carote all'olio*	Patate e fagiolini all'olio*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta pomodoro, basilico e grana	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	01/07/24	05/07/24
	Straccetti di suino al limone	Uova strapazzate	Bis di formaggi	Pollo al forno	Cotoletta di platessa*		
	Carote all'olio*	Zucchine all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e dolce	Pane e frutta		
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Comune di Ostellato - LE VALLETTE

Menù estate 2023/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta all'olio	Gnocchetti sardi al sugo di verdure*	Pizza Margherita	Pasta al ragù di bovino	Risotto alla parmigiana	08/07/24	12/07/24
	Bis di formaggi	Bastoncini di merluzzo al forno*	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Petto di pollo ai ferri		
	Insalata mista	Carote all'olio*	Carote e finocchi julienne julienne	Piselli al tegame*	Zucchine trifolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta alle zucchine*	Risotto al sugo di verdure*	Pasta al pomodoro	Spaghetti al tonno	Pasta all'olio e basilico	15/07/24	19/07/24
	Bocconcini di pollo agli aromi	Bis di formaggi	Filetto di merluzzo al limone*	Fagioli freddi prezzemolati	Arrosto di suino al forno		
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Patate gratinate	Pomodori e/o insalata**	Zucchine all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e budino	Pane e frutta		
7° SETT.	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Pasta al sugo piselli*	Pasta ricotta e pomodoro	22/07/24	26/07/24
	Filetto di merluzzo in crosta*	Hamburger di bovino al forno*	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Prosciutto cotto	Uova strapazzate		
	Carote all'olio*	Insalata mista	Biete all'olio*	Zucchine all'olio*	Patate agli aromi		
	Pane integrale e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
8° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Pasta alla pizzaiola	Risotto al sugo di pesce*	29/07/24	02/08/24
	Bis di formaggi	Arrosto di suino agli aromi	Filetto di platessa gratinato*	Scaloppina di pollo al forno	Tortino di patate e formaggio		
	Fagiolini all'olio*	Patate prezzemolate	Insalata verde	Zucchine trifolate*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e dolce		
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

