

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Crema di piselli con pasta*	Pasta alla pizzaiola	Risotto al sugo di pesce*	07/04/25	11/04/25
	Bis di formaggi	Arrosto di suino agli aromi	Filetto di platessa gratinato*	Scaloppina di pollo al forno	Tortino di patate e formaggio	02/06/25	06/06/25
	Fagiolini all'olio*	Patate prezzemolate	Insalata verde	Zucchine trifolate*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta fedda con pomodori e mozzarella	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pizza Margherita	Pasta al ragù di bovino	14/04/25	18/04/25
	Uova sode	Filetto di limanda in crosta*	Bocconcini di pollo al limone	Prosciutto cotto	Stracchino		
	Spinaci all'olio*	Carote all'olio	Patate gratinate	Insalata mista	Carote e finocchi julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Budino	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio e grana	Spaghetti al tonno	Passato di ceci con orzo*	Pasta al sugo di verdure*	Insalata di riso (verdure, tonno, formaggio)	21/04/25	25/04/25
	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 mousse di frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Pasta al ragù di prosciutto	Riso all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	28/04/25	02/05/25
	Petto di pollo alle erbe	Bocconcini di mozzarella	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova sode		
	Biete all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Carote all'olio*	Patate e fagioli*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		

** in base alla disponibilità stagionale

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 - Scuola Primaria di Dogato

Menù primavera-estate 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta pomodoro, basilico e grana	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pesto	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	05/05/25	09/05/25
	Straccetti di suino al limone	Tortino di patate e formaggio	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 mousse di frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Passato di verdure con farro*	Gnocchetti sardi al sugo di verdure*	Pizza Margherita	Pasta al ragù di bovino	Risotto alla parmigiana	12/05/25	16/05/25
	Bis di formaggi	Bastoncini di merluzzo al forno*	Prosciutto cotto	Uova sode	Petto di pollo ai ferri		
	Carote all'olio*	Insalata mista	Carote e finocchi julienne	Piselli al tegame*	Zucchine trifolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane e dolce	Pane e frutta		
7° SETT.	Pasta alle zucchine*	Risotto al sugo di verdure*	Passato di fagioli con pasta	Spaghetti al tonno	Pasta all'olio e basilico	19/05/25	23/05/25
	Bocconcini di pollo agli aromi	Bis di formaggi	Filetto di limanda gratinata*	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 yogurt alla frutta	Pane e frutta		
8° SETT.	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Pasta al sugo di piselli*	Passato di ceci con riso	26/05/25	30/05/25
	Filetto di limanda in crosta*	Hamburger di bovino al forno*	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Prosciutto crudo	Uova sode		
	Carote all'olio*	Insalata mista	Biete all'olio*	Zucchine all'olio*	Patate agli aromi		
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

** in base alla disponibilità stagionale

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.