



# COMUNE DI OSPITALETTO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2024 - 2025 SCUOLA PRIMARIA



	<b>1° SETTIMANA</b> 07.04.2025 - 11.04.2025 05.05.2025 - 09.05.2025 03.06.2025 - 06.06.2025	<b>2° SETTIMANA</b> 14.04.2025 - 18.04.2025 12.05.2025 - 16.05.2025	<b>3° SETTIMANA</b> 19.05.2025 - 23.05.2025	<b>4° SETTIMANA</b> 28.04.2025 - 02.05.2025 26.05.2025 - 30.05.2025
<b>Lunedì</b>	Minestra in brodo di carne con pastina <sup>1,6,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Insalata verde Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Gnocchi* al pomodoro <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Asiago <sup>7</sup> Carote julienne Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alla ligure <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> Affettato di tacchino Carote agli aromi Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Piselli* stufati Carote al vapore Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Tortelloni ricotta e spinaci* <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> Arrosti di tacchino* al forno <sup>1,9</sup> Carote julienne Pane <sup>1,6</sup> Banana	Passato di verdura con riso <sup>9</sup> Hamburger di manzo <sup>1,6,10</sup> Patate lesse al vapore Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Orzotto allo zafferano <sup>1,6,9,10,11</sup> Bastoncini di merluzzo* dorato al forno <sup>1,3,4</sup> Cavolo cappuccio verde Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Mezze penne al pesto <sup>1,3,7,8</sup> Filetto di limanda* gratinato al limone <sup>1,6,4</sup> Insalata verde e rossa Pane <sup>1,6</sup> Banana
<b>Mercoledì</b>	Gnocchetti sardi pomodoro e olive <sup>1,6,9,10,12</sup> Legumi stufati <sup>1,6,9,10,11</sup> Cavolo cappuccio verde e viola Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Fusilli all'olio <sup>1,6,10</sup> Filetto di limanda* al limone <sup>4,12</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Sedani in salsa aurora <sup>1,6,7,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Zucchine trifolate Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7</sup> Latteria 1/2 porzione <sup>7</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> Budino alla vaniglia <sup>7</sup>
<b>Giovedì</b>	Risotto al ragù di verdure <sup>9</sup> Frittata semplice <sup>3,7</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7</sup> Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina <sup>1,6,9,10</sup> Arrosti di maiale* al forno <sup>1,9</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> Banana	Crema di verdure con crostini integrali <sup>1,6,9</sup> Hamburger di manzo <sup>1,6,10</sup> Pomodori Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Sedanini all'olio <sup>1,6,10</sup> Bastoncini di merluzzo* dorato al forno <sup>1,3,4</sup> Zucchine trifolate Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Sedanini al pesto <sup>1,3,7,8</sup> Frittata con zucchine <sup>3,7</sup> Finocchi in insalata / Pomodori Pane <sup>1,6</sup> Banana	Riso al rosmarino Tortino di legumi <sup>1,3,6,7,9,10,11</sup> Pomodori Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione	Riso freddo con tonno, mais e zucchine <sup>4</sup> Sformato di carote <sup>1,3,6,7</sup> Cavolo cappuccio verde Pane <sup>1,6</sup> Frutta di stagione

GIORNATA BIO



PRODOTTO ECOSOLIDALE



\* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell'OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

Pane a ridotto contenuto di sale (≤ 1,7% rispetto alla farina)

Ogni settimana verranno fornite almeno tre tipologie di frutta di stagione tra: MELE, ALBICOCCHE, PESCHE, MELONE, BANANE, SUSINE



MSC Pesca sostenibile: Merluzzo

ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;



# COMUNE DI OSPITALETTO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2024 - 2025 SCUOLA PRIMARIA - NO MAIALE



	<b>1° SETTIMANA</b> 07.04.2025 - 11.04.2025 05.05.2025 - 09.05.2025 03.06.2025 - 06.06.2025	<b>2° SETTIMANA</b> 14.04.2025 - 18.04.2025 12.05.2025 - 16.05.2025	<b>3° SETTIMANA</b> 19.05.2025 - 23.05.2025	<b>4° SETTIMANA</b> 28.04.2025 - 02.05.2025 26.05.2025 - 30.05.2025
<b>Lunedì</b>	Minestra in brodo di carne con pastina <sup>1.6.9.10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Insalata verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Gnocchi* al pomodoro <sup>1.3.6.7.9.10</sup> Asiago <sup>7</sup> Carote julienne Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alla ligure <sup>1.3.6.7.8.9.10</sup> Affettato di tacchino Carote agli aromi Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro <sup>1.6.9.10</sup> Piselli* stufati Carote al vapore Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Tortelloni ricotta e spinaci* <sup>1.3.6.7.8.9.10</sup> Arrosti di tacchino* al forno <sup>1.9</sup> Carote julienne Pane <sup>1.6</sup> Banana	Passato di verdura con riso <sup>9</sup> Hamburger di manzo <sup>1.6.10</sup> Patate lesse al vapore Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Orzotto allo zafferano <sup>1.6.9.10.11</sup> Bastoncini di merluzzo* dorato al forno <sup>1.3.4</sup> Cavolo cappuccio verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Mezze penne al pesto <sup>1.3.7.8</sup> Filetto di limanda* gratinato al limone <sup>1.6.4</sup> Insalata verde e rossa Pane <sup>1.6</sup> Banana
<b>Mercoledì</b>	Gnocchetti sardi pomodoro e olive <sup>1.6.9.10.12</sup> Legumi stufati <sup>1.6.9.10.11</sup> Cavolo cappuccio verde e viola Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Fusilli all'olio <sup>1.6.10</sup> Filetto di limanda* al limone <sup>4.12</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Sedani in salsa aurora <sup>1.6.7.9.10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Zucchine trifolate Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1.6.7</sup> Latteria 1/2 porzione <sup>7</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Budino alla vaniglia <sup>7</sup>
<b>Giovedì</b>	Risotto al ragù di verdure <sup>9</sup> Frittata semplice <sup>3.7</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1.6.7</sup> <b>COTOLETTA VEGANA 1/2 porzione</b> Insalata verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina <sup>1.6.9.10</sup> <b>TOFU GRATINATO</b> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Banana	Crema di verdure con crostini integrali <sup>1.6.9</sup> Hamburger di manzo <sup>1.6.10</sup> Pomodori Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Sedanini all'olio <sup>1.6.10</sup> Bastoncini di merluzzo* dorato al forno <sup>1.3.4</sup> Zucchine trifolate Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Sedanini al pesto <sup>1.3.7.8</sup> Frittata con zucchine <sup>3.7</sup> Finocchi in insalata / Pomodori Pane <sup>1.6</sup> Banana	Riso al rosmarino Tortino di legumi <sup>1.3.6.7.9.10.11</sup> Pomodori Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Riso freddo con tonno, mais e zucchine <sup>4</sup> Sformato di carote <sup>1.3.6.7</sup> Cavolo cappuccio verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione

GIORNATA BIO



PRODOTTO ECOSOLIDALE



\* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell'OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

Pane a ridotto contenuto di sale (≤ 1,7% rispetto alla farina)

Ogni settimana verranno fornite almeno tre tipologie di frutta di stagione tra: MELE, ALBICOCCHE, PESCHE, MELONE, BANANE, SUSINE



MSC Pesca sostenibile: Merluzzo

ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- Frutta a guscio;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi;



# COMUNE DI OSPITALETTO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2024 - 2025 SCUOLA PRIMARIA - NO CARNE E NO PESCE



	1° SETTIMANA 07.04.2025 - 11.04.2025 05.05.2025 - 09.05.2025 03.06.2025 - 06.06.2025	2° SETTIMANA 14.04.2025 - 18.04.2025 12.05.2025 - 16.05.2025	3° SETTIMANA 19.05.2025 - 23.05.2025	4° SETTIMANA 28.04.2025 - 02.05.2025 26.05.2025 - 30.05.2025
Lunedì	Minestra in brodo VEGETALE con pasta <sup>1.6.9.10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Insalata verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Gnocchi* al pomodoro <sup>1.3.6.7.9.10</sup> Asiago <sup>7</sup> Carote julienne Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alla ligure <sup>1.3.6.7.8.9.10</sup> <b>FRITTATA SEMPLICE</b> Carote agli aromi Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro <sup>1.6.9.10</sup> Piselli* stufati Carote al vapore Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione
Martedì	Tortelloni ricotta e spinaci* <sup>1.3.6.7.8.9.10</sup> <b>FORMAGGIO</b> Carote julienne Pane <sup>1.6</sup> Banana	Passato di verdura con riso <sup>9</sup> <b>HAMBURGER DI CECI, CAROTE E ROSMARINO</b> Patate lesse al vapore Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Orzotto allo zafferano <sup>1.6.9.10.11</sup> <b>SPEZZATINO DI SOIA CON VERDURE</b> Cavolo cappuccio verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Mezze penne al pesto <sup>1.3.7.8</sup> <b>FORMAGGIO</b> Insalata verde e rossa Pane <sup>1.6</sup> Banana
Mercoledì	Gnocchetti sardi pomodoro e olive <sup>1.6.9.10.12</sup> Legumi stufati <sup>1.6.9.10.11</sup> Cavolo cappuccio verde e viola Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Fusilli all'olio <sup>1.6.10</sup> <b>FORMAGGIO</b> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Sedani in salsa aurora <sup>1.6.7.9.10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Zucchine trifolate Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1.6.7</sup> Latteria 1/2 porzione <sup>7</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Budino alla vaniglia <sup>7</sup>
Giovedì	Risotto al ragù di verdure <sup>9</sup> Frittata semplice <sup>3.7</sup> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1.6.7</sup> <b>COTOLETTA VEGANA 1/2 porzione</b> Insalata verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta <sup>1.6.9.10</sup> <b>TOFU GRATINATO</b> Fagiolini* al vapore Pane <sup>1.6</sup> Banana	Crema di verdure con crostini integrali <sup>1.6.9</sup> <b>POLPETTE DI LEGUMI</b> Pomodori Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione
Venerdì	Sedanini all'olio <sup>1.6.10</sup> <b>TOFU GRATINATO</b> Zucchine trifolate Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	Sedanini al pesto <sup>1.3.7.8</sup> Frittata con zucchine <sup>3.7</sup> Finocchi in insalata / Pomodori Pane <sup>1.6</sup> Banana	Riso al rosmarino Tortino di legumi <sup>1.3.6.7.9.10.11</sup> Pomodori Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione	<b>RISO FREDDO MAIS E ZUCCHINE</b> Sformato di carote <sup>1.3.6.7</sup> Cavolo cappuccio verde Pane <sup>1.6</sup> Frutta di stagione

GIORNATA BIO



PRODOTTO ECOSOLIDALE



\* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell'OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

Pane a ridotto contenuto di sale ( $\leq 1,7\%$  rispetto alla farina)

Ogni settimana verranno fornite almeno tre tipologie di frutta di stagione tra: MELE, ALBICOCCHE, PESCHE, MELONE, BANANE, SUSINE



MSC Pesca sostenibile: Merluzzo

ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;



# COMUNE DI OSPITALETTO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2024 - 2025 SCUOLA PRIMARIA - DIETA LEGGERA



	1° SETTIMANA 07.04.2025 - 11.04.2025 05.05.2025 - 09.05.2025 03.06.2025 - 06.06.2025	2° SETTIMANA 14.04.2025 - 18.04.2025 12.05.2025 - 16.05.2025	3° SETTIMANA 19.05.2025 - 23.05.2025	4° SETTIMANA 28.04.2025 - 02.05.2025 26.05.2025 - 30.05.2025
Lunedì	PASTA ALL'OLIO Mozzarella <sup>7</sup> CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO TACCHINO AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO TACCHINO AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO PESCE AL VAPORE Carote al vapore Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA
Martedì	PASTA ALL'OLIO TACCHINO AL VAPORE PATATE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO PESCE AL VAPORE Patate lesse al vapore Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO POLLO AL VAPORE PATATE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO TACCHINO AL VAPORE PATATE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA
Mercoledì	RISO ALL'OLIO PESCE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	Fusilli all'olio <sup>1,6,10</sup> POLLO AL VAPORE Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO Mozzarella <sup>7</sup> CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO PESCE AL VAPORE Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA
Giovedì	PASTA ALL'OLIO POLLO AL VAPORE Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO POLLO AL VAPORE PATATE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO POLLO AL VAPORE Fagiolini* al vapore Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO POLLO AL VAPORE PATATE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA
Venerdì	Sedanini all'olio <sup>1,6,10</sup> PESCE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	RISO ALL'OLIO PESCE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO PESCE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA	PASTA ALL'OLIO PESCE AL VAPORE CAROTE AL VAPORE Pane <sup>1,6</sup> MELA/PERA

GIORNATA BIO

\* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

SI UTILIZZA SALE IODATO secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

Pane a ridotto contenuto di sale ( ≤ 1,7% rispetto alla farina)

Ogni settimana verranno fornite almeno tre tipologie di frutta di stagione tra: MELE, ALBICOCHE, PESCHE, MELONE, BANANE, SUSINE



MSC Pesca sostenibile: Merluzzo

ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- Frutta a guscio;
- Sedano e prodotti a base;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi;