



COMUNE DI OZZERO

MENU' ESTIVO A.S 2023-2024



Con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico al 13/10/2023 e dal 15/04/2024 alla fine dell'anno scolastico.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°	Pasta all'olio Merluzzo panato Insalata di pomodori, olive e mais Frutta di stagione*	Pasta al pesto di zucchine Formaggio Insalata Frutta di stagione*	Pasta pomodoro e ricotta Straccetti di pollo Piselli Frutta di stagione*	Riso olio e grana Hamburger di manzo Zucchine Frutta di stagione*	Pasta con pomodoro e piselli Frittata Carote julienne Frutta di stagione*
2°	Risotto con zucchine Insalata caprese (Mozzarella e pomodori) Frutta di stagione*	Pasta allo zafferano Coscette di pollo arrosto Zucchine all'olio Frutta di stagione*	MENU' DEL COMPLEANNO Bruschette pomodoro e mozzarella Finger food di lonza Patatine Torta dello Chef o gelato	Ravioli di magro Frittata Carote julienne Frutta di stagione*	Pasta agli aromi Polpettine di pesce Patate lesse Frutta di stagione*
3°	Riso e bisì Formaggio Carote julienne Frutta di stagione*	Pasta alle olive Bastoncini di pesce Patate al forno Frutta di stagione*	Pasta alle verdure Frittata Piselli Frutta di stagione*	Pasta alle zucchine Polpettine di manzo al forno Pomodori Frutta di stagione*	Risotto al pomodoro Petto di pollo al limone Zucchine Frutta di stagione*
4°	Gnocchi di patate pomodoro e basilico Bastoncini di pesce Carote cotte Frutta di stagione*	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Insalata mista Yogurt	Pasta al pomodoro e basilico Frittata o uovo strapazzato Fagiolini gratinati Frutta di stagione*	Riso con verdure Arrosto di manzo Patate al forno Frutta di stagione*	Pasta al tonno Formaggio spalmabile Carote julienne Frutta di stagione*

* Per la scuola dell'Infanzia la frutta viene servita a metà mattina.

* I pomodori saranno sostituiti da altra verdura cruda in caso di indisponibilità del prodotto.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Per le preparazioni e i condimenti sono utilizzati esclusivamente olio evo e sale iodato.

E' possibile la presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. **Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.**