



COMUNE DI OZZERO

MENU' ESTIVO A.S 2022-2023



Con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico al 14/10/2022 e dal 17/04/2023 alla fine dell'anno scolastico.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°	Pasta al pomodoro e basilico Tonno all'olio di oliva Insalata di pomodori, olive e mais Frutta di stagione*	Pasta al pesto Formaggio Insalata verde con carote julienne Frutta di stagione*	Pasta con pomodoro e ricotta Straccetti di pollo in umido con piselli Frutta di stagione*	Riso bollito olio e grana Hamburger Zucchine Frutta di stagione*	Pasta con pomodoro e piselli Platessa impanata Insalata Frutta di stagione*
2°	Risotto con zucchine Insalata caprese 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	Ravioli di magro olio, salvia e grana Formaggio spalmabile 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 Petto di pollo al limone Patate al forno Frutta di stagione*	Pasta alle verdure Prosciutto crudo e melone** (Infanzia prosciutto cotto) Dessert	Pasta alle zucchine Polpettine di manzo al forno Piselli Frutta di stagione*	Risotto al pomodoro Platessa impanata Pomodori in insalata 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 Gelato	Pasta al pomodoro e basilico Frittata o uovo strapazzato Verdura cotta mista Frutta di stagione*	Riso con verdure Arrosto di vitellone 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. ** Se non disponibile, il melone verrà sostituito da un contorno crudo.

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.**