



COMUNE DI OZZERO

MENU' ESTIVO A.S 2024-2025



Con decorrenza dal 14/04/2025 alla fine dell'anno scolastico.
Decorrenza dalla 3° settimana .

	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 Carote cotte Frutta di stagione*	Pasta pomodoro e ricotta Straccetti di pollo Patate al forno Frutta di stagione*	Riso olio e grana Hamburger di manzo Insalata Frutta di stagione*	Pasta al ragù di verdure Tortino di legumi Carote julienne Frutta di stagione*
2°	Risotto con zucchine Insalata caprese (Mozzarella e pomodori**) Frutta di stagione*	Pasta allo zafferano Coscette di pollo arrosto Carote cotte Frutta di stagione*	MENU' DEL COMPLEANNO Bruschette al pomodoro Straccetti di lonza panati Patatine al forno Torta dello Chef o gelato	Riso all'inglese Frittata Carote julienne Frutta di stagione*	Pasta agli aromi Bastoncini di pesce Piselli Frutta di stagione*
3°	Riso e piselli Formaggio Carote julienne Frutta di stagione*	Pasta alle olive Bastoncini di pesce Zucchine Frutta di stagione*	Pasta alle verdure Frittata Spinaci Frutta di stagione*	Pasta alle zucchine Cotoletta di lonza Pomodori** o finocchi Frutta di stagione*	Risotto al pomodoro Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta di stagione*
4°	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Insalata e cetrioli** Frutta di stagione*	Pasta al pomodoro Uova strapazzate o frittata Carote cotte Yogurt	Riso con verdure Arrosto di manzo Patate al forno Frutta di stagione*	Insalata di farro/orzo estiva Formaggio spalmabile Finocchi in insalata Frutta di stagione*	Pasta all'olio Bastoncini di pesce Fagiolini Frutta di stagione*

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

** I pomodori e i cetrioli 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.**