



MENÙ SETTEMBRE - OTTOBRE A.S. 2024/25

SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA E SCUOLA INFANZIA MUZIO GALLO

Menù validato dal AST ANCONA - MARCHE **ast**



Per la preparazioni di pesce fresco verrà utilizzato Pesce fresco azzurro dell'Adriatico a Km0 (alici, sarde, sgombri, ecc) e Pesce bianco povero (molo, triglia ,gallinella, ecc) alternato da pesce surgelato (platessa, merluzzo)



I dolci vengono preparati internamente con ingredienti semplici: farina tipo 0 e 00 zucchero semolato, olio EVO, uova pastorizzate BIO , con aggiunta di Yogurt o agrumi freschi o frutta



verdure fresche di stagione (carote, insalata, sedano, cipolla, rucola, porro, finocchi, radicchio, patate, aromi freschi, basilico, maggiorana, origano, timo, prezzemolo, zucca gialla) in mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato



La pizza o focaccia viene preparata internamente con ingredienti semplici: farina tipo 0 e integrale, lievito di birra disidratato, olio EVO, sale iodato, acqua.

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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi alla Dietista scrivendo email dietista@asso-osimo.it

**II MENÙ POTREBBE ESSERE MODIFICATO IN CASO DI EVENTI NON PROGRAMMATI E PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE
TUTTE LE VARIAZIONE DEL MENÙ VENGONO PUBBLICATE NEL SITO WWW.ASSO-OSIMO.IT**

MENÙ SETTEMBRE - OTTOBRE A.S. 2024/25

LUNEDÌ

16 SETTEMBRE

PASTA  AL POMODORO
PROSCIUTTO COTTO
INSALATA
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDÌ

17 SETTEMBRE

PASTA  ALLE ERBE AROMATICHE
ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO
BIETA ALL'OLIO 
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDÌ

18 SETTEMBRE

FESTA DEL PATRONO DI OSIMO
SCUOLE CHIUSE

GIOVEDÌ

19 SETTEMBRE

SPAGHETTI CON PESCE FRESCO 
SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP E INSALATA
MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDÌ

20 SETTEMBRE

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL
POMODORO E BASILICO FRESCO
POLPETTINE DI VERDURE 
GELATO FIORDILATTE

23 SETTEMBRE

PASTA  POMODORO E TIMO
ASIAGO DOP
CAROTE ALLA JULIENNE
FRUTTA DI STAGIONE

24 SETTEMBRE

MENÙ PIATTO UNICO
TAGLIATELLE RAGÙ BIANCO VITELLO  IGP
VERDURE GRATINATE DI STAGIONE
YOGURT  ALLA FRUTTA

25 SETTEMBRE

PASTA CON CREMA DI BASILICO FRESCO 
PESCE AL FORNO 
INSALATA CON POMODORI
FRUTTA DI STAGIONE

26 SETTEMBRE

RISOTTO CON VERDURE DI STAGIONE
BOCCONCINI DI POLLO LIMONE/GRATEN
SPINACI ALL'OLIO  
FRUTTA DI STAGIONE

27 SETTEMBRE

PASTINA  IN BRODO VEGETALE
BURGER DI LEGUMI, PATATE, VERDURE 
INSALATA VERDE
DOLCE DEL CUOCO 

30 SETTEMBRE

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
FRITTATA BIO AL FORNO 
INSALATA MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE

1 OTTOBRE

PASTA  CON VERDURE FRESCHE
MOZZARELLA
POMODORI O VERDURE GRATINATE
FRUTTA DI STAGIONE

2 OTTOBRE

PASSATO DI LEGUMI, VERDURE E CEREALI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO
PATATE LESSE/ARROSTO   
FRUTTA DI STAGIONE

3 OTTOBRE

PASTA  INTEGRALE AL POMODORO
STRACCETTI DI TACCHINO  AL FORNO
INSALATA MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE

4 OTTOBRE

PASTA OLIO E PARMIGIANO
FISHBURGER CON PESCE FRESCO 
BIETA  ALL'OLIO E LIMONE 
FRUTTA DI STAGIONE

7 OTTOBRE

PASTA  AL POMODORO E BASILICO
RICOTTA DI MUCCA
INSALATA VERDE, OLIVE, MAIS
FRUTTA DI STAGIONE

8 OTTOBRE

RISOTTO ALLA MILANESE
POLPETTONE/HAMB VIT IGP  
SPINACI  ALL'OLIO
FRUTTA DI STAGIONE

9 OTTOBRE

PASTINA FARRO  IN BRODO VEGETALE
BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO 
CAROTE BABY CON PATATE  
FRUTTA DI STAGIONE

10 OTTOBRE

MENÙ PIATTO UNICO
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI LENTICCHIE ROSSE
POMODORI E BRUSCHETTA ALL'OLIO
YOGURT BIO ALLA FRUTTA

11 OTTOBRE

PASTA OLIO E PARMIGIANO
BASTONCINI DI PESCE FRESCO 
INSALATA MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE



VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (POMODORI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, CAROTE, INSALATA, CETRIOLI, SEDANO, CIPOLLA, RUCOLA, RADICCHIO, PATATE, AROMI FRESCI BASILICO, MAGGIORANA, ORIGANO, PREZZEMOLO) IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO



PRODOTTO
SURGELATO



PRODUZIONE
PROPRIA

MENÙ SETTEMBRE - OTTOBRE A.S. 2024/25

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

14 OTTOBRE

PASSATO DI LEGUMI E VERDURE CON CEREALI
PROSCIUTTO COTTO AQ
FOCACCIA DEL CUOCO 🍞 CAROTE JULIENNE
FRUTTA DI STAGIONE

15 OTTOBRE

PASTA  ALLE ERBE AROMATICHE
ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO
BIETA ALL'OLIO 
FRUTTA DI STAGIONE

16 OTTOBRE

RISOTTO AL POMODORO
PESCE AL FORNO ❄️
VERDURE GRATINATE DI STAGIONE 🍞
FRUTTA DI STAGIONE

17 OTTOBRE

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL
POMODORO E BASILICO FRESCO
POLPETTINE DI VERDURE 🍞
GELATO FIORDILATTE

18 OTTOBRE

SPAGHETTI CON PESCE FRESCO 🍞
SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP E INSALATA
MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE

21 OTTOBRE

PASTA  POMODORO E TIMO
ASIAGO DOP
CAROTE ALLA JULIENNE
FRUTTA DI STAGIONE

22 OTTOBRE

MENÙ PIATTO UNICO
TAGLIATELLE RAGÙ BIANCO VITELLO  IGP
VERDURE GRATINATE DI STAGIONE
YOGURT  ALLA FRUTTA

23 OTTOBRE

PASTA CON CREMA DI BASILICO FRESCO 🍞
PESCE AL FORNO ❄️
INSALATA CON POMODORI
FRUTTA DI STAGIONE

24 OTTOBRE

RISOTTO CON VERDURE DI STAGIONE
BOCCONCINI DI POLLO LIMONE/GRATEN
SPINACI ALL'OLIO  ❄️
FRUTTA DI STAGIONE

25 OTTOBRE

PASTINA  IN BRODO VEGETALE
BURGER DI LEGUMI, PATATE, VERDURE
INSALATA VERDE
DOLCE DEL CUOCO 🍞

28 OTTOBRE

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
FRITTATA BIO AL FORNO 
INSALATA MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE

29 OTTOBRE

PASTA  CON ZUCCHINE FRESCHE
MOZZARELLA
POMODORI O VERDURE GRATINATE
FRUTTA DI STAGIONE

30 OTTOBRE

PASSATO DI LEGUMI, VERDURE E CEREALI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO
PATATE LESSE/ARROSTO  ❄️ 🍷
FRUTTA DI STAGIONE

31 OTTOBRE

PASTA  INTEGRALE AL POMODORO
STRACCETTI DI TACCHINO  AL FORNO
INSALATA MISTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE



VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (POMODORI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, CAROTE, INSALATA, CETRIOLI, SEDANO, CIPOLLA, RUCOLA, RADICCHIO, PATATE, AROMI FRESCI BASILICO, MAGGIORANA, ORIGANO, PREZZEMOLO) IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO



PRODOTTO
SURGELATO



PRODUZIONE
PROPRIA

ALLERGENI MENÙ SETTEMBRE - OTTOBRE A.S. 2024/25

- Arista di maiale agli aromi e salsa (cereali con glutine - soia - senape)
Asiago DOP (latte e derivati)
Bastoncini pesce fresco (cereali con glutine - uova - pesce - senape)
Bocconcini di pollo al forno panato (cereali contenenti glutine - senape)
Bruschetta pomodori e basilico (cereali con glutine - senape)
Caprese (latte e derivati)
Fishburger pesce fresco (cereali con glutine - uova - pesce - senape)
Frittata al forno (uova - latte e derivati)
Frittata al pomodoro (uova - latte e derivati)
Frittata con zucchine (uova - latte e derivati)
Gelato fiordilatte (latte e derivati - arachidi - frutta a guscio)
Lasagne al ragù (cereali con glutine - uova - soia - latte e derivati - sedano - senape)
Mozzarella (latte e derivati)
Orzotto al ragù dell'orto (cereali con glutine - soia - sedano - semi di sesamo)
Passato di legumi con cereali (cereali con glutine - soia - sedano - semi di sesamo)
Passato di legumi con tris di cereali (cereali con glutine - soia - sedano - semi di sesamo)
Passato di legumi e pastina (cereali con glutine - soia - sedano - semi di sesamo)
Pasta con crema basilico (cereali con glutine - soia - latte e derivati - senape)
Pasta al pomodoro (cereali con glutine - sedano)
Pasta al ragù di legumi (cereali con glutine - soia - sedano - semi di sesamo)
Pasta con ricotta e limone (cereali con glutine - latte e derivati)
Pasta alla crudaiola (cereali con glutine)
Pasta in salsa aurora (cereali con glutine - soia - latte e derivati - sedano - senape)
Ricotta di mucca (latte e derivati)
Pasta olio e parmigiano (cereali con glutine - latte e derivati)
Pastina in brodo vegetale (cereali con glutine - sedano)
Platessa al forno (cereali con glutine - pesce - senape)
Polpettine pesce fresco (cereali con glutine - uova - pesce - senape)
Polpettone di vitellone IGP al pomodoro (cereali con glutine - uova - latte e derivati - sedano - senape)
Polpettone di vitellone IGP in bianco (cereali con glutine, uova, latte e derivati, senape)
Purè di patate (latte e derivati)
Ravioli al pomodoro e basilico (cereali con glutine - uova - latte e derivati - sedano - senape)
Risotto al pomodoro (sedano)
Risotto con zafferano (sedano)
Sardoncini freschi dell'Adriatico (cereali con glutine - pesce - senape)
Scaglie di parmigiano (latte e derivati)
Spaghetti al ragù vitellone (cereali con glutine - sedano)
Spaghetti con pesce fresco (cereali con glutine - pesce - sedano - molluschi)
Tagliatelle al ragù di carne bianca (cereali con glutine - uova - sedano)
Tortino/polpette di verdure (cereali con glutine - uova - latte e derivati - senape)
Tris di cereali BIO con verdure (cereali con glutine - soia - sedano - semi di sesamo)
Verdure gratinate (cereali con glutine - senape)
Verdure gratinate (cereali con glutine - senape)

