



# 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](mailto: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](http://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


14 OTTOBRE

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

21 OTTOBRE



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

28 OTTOBRE

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

## MARTEDÌ


15 OTTOBRE

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

22 OTTOBRE



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

29 OTTOBRE



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

## MERCOLEDÌ




16 OTTOBRE

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

23 OTTOBRE


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

30 OTTOBRE



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

## GIOVEDÌ

17 OTTOBRE

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

24 OTTOBRE


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

31 OTTOBRE

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

## VENERDÌ

18 OTTOBRE

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

25 OTTOBRE

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



VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (POMODORI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI, CAROTE, INSALATA, CETRIOLI, SEDANO, CIPOLLA, RUCOLA, RADICCHIO, PATATE, AROMI FRESCHI 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)

