



# MENÙ GENNAIO A.S. 2024-25

**SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA E SCUOLA INFANZIA MUZIO GALLO**

**MENÙ VALIDATO DAL AST ANCONA - MARCHE** 



PER LE PREPARAZIONI DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE FRESCO AZZURRO DELL'ADRIATICO A KMO (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 FRESCI O FRUTTA



VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (CAROTE, INSALATA, SEDANO, CIPOLLA, RUCOLA, PORRO, FINOCCHI, RADICCHIO, PATATE, AROMI FRESCI, 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)**

# MENÙ GENNAIO A.S. 2024-25

## LUNEDÌ

## MARTEDÌ

## MERCOLEDÌ

## GIOVEDÌ

## VENERDÌ

**6 GENNAIO**

**SCUOLA  
CHIUSA**

**7 GENNAIO**

TORTELLINI FRESCHI CON RAGÙ DI CARNE  
VITELLONE IGP **BIO**  
INSALATA MISTA DI STAGIONE  
YOGURT **BIO** ALLA FRUTTA

**8 GENNAIO**

PASTA **BIO** POMODORO E OLIVE  
BOCCONCINI DI MOZZARELLA  
BIETA ALL'OLIO ❄️  
FRUTTA DI STAGIONE

**9 GENNAIO**

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA  
BOCCONCINI DI POLLO PANATO AL FORNO 🍳  
JULIENNE DI FINOCCHI 🥕  
FRUTTA DI STAGIONE

**10 GENNAIO**

PASTINA **BIO** IN BRODO VEGETALE  
BURGER DI LEGUMI E VERDURE 🍳  
PATATE AL FORNO/ VAPORE  
FRUTTA DI STAGIONE

**13 GENNAIO**

PASTA **BIO** OLIO E PARMIGIANO  
FRITTATA **BIO** AL FORNO CON POMODORO  
INSALATA MISTA DI STAGIONE  
FRUTTA DI STAGIONE

**14 GENNAIO**

RISOTTO CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA  
BOCCONCINI DI MOZZARELLA  
JULIENNE DI CAROTE 🥕  
FRUTTA DI STAGIONE

**15 GENNAIO**

PASSATO DI LEGUMI, VERDURE E CEREALI  
ARISTA DI MAIALE AL FORNO  
PATATE O PURÈ DI PATATE **BIO** 🥕  
FRUTTA DI STAGIONE

**16 GENNAIO**

PASTA **BIO** INTEGRALE AL POMODORO  
POLPETTINE DI POLLO 🍳  
FINOCCHI E OLIVE  
FRUTTA DI STAGIONE

**17 GENNAIO**

PASTINA **BIO** IN BRODO VEGETALE  
FISHBURGER CON PESCE FRESCO 🍳  
BIETA **BIO** ALL'OLIO E LIMONE ❄️  
DOLCE DEL CUOCO 🍳

**20 GENNAIO**

PASTA **BIO** AL POMODORO E AROMI  
RICOTTA DI MUCCA  
INSALATA VERDE CON RADICCHIO  
FRUTTA DI STAGIONE

**21 GENNAIO**

PASTA **BIO** CON VERDURE DI STAGIONE  
POLPETTONE/HAMB VIT IGP **BIO** 🍳  
CAROTINE BABY ALL'OLIO ❄️  
FRUTTA DI STAGIONE

**22 GENNAIO**

PASTINA FARRO **BIO** IN BRODO VEGETALE  
BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO 🍳  
BIETA CON PATATE **BIO** ❄️  
FRUTTA DI STAGIONE

**23 GENNAIO**

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI LENTICCHIE ROSSE  
CROCCHETTA CON VERDURE DI STAGIONE 🍳  
PANE E OLIO  
YOGURT BIO ALLA FRUTTA

**24 GENNAIO**

PASTA **BIO** OLIO E PARMIGIANO  
POLPETTINE DI PESCE 🍳  
INSALATA MISTA DI STAGIONE  
FRUTTA DI STAGIONE

**27 GENNAIO**

PASSATO LEGUMI, VERDURE E CEREALI  
PROSCIUTTO COTTO AQ  
PIZZA BIANCA O ROSSA 🍳 / INSALATA  
FRUTTA DI STAGIONE

**28 GENNAIO**

PASTA **BIO** ALLE ERBE AROMATICHE  
HAMBURGER CARNE BIANCA E VERDURE 🍳  
CAVOLFIORI, BROCCOLETTI, E PATATE ❄️  
FRUTTA DI STAGIONE

**29 GENNAIO**

RISOTTO AL POMODORO  
PESCE AL FORNO ❄️  
CAROTINE BABY ALL'OLIO ❄️  
FRUTTA DI STAGIONE

**30 GENNAIO**

SPAGHETTI **BIO** CON PESCE FRESCO  
SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP  
INSALATA MISTA DI STAGIONE  
DOLCE DEL CUOCO 🍳

**31 GENNAIO**

PPASTA **BIO** IN SALSA AURORA  
FRITTATA BIO AL FORNO  
JULIENNE DI FINOCCHI, OLIVE E MAIS  
FRUTTA DI STAGIONE



**PRODUZIONE PROPRIA**



**VERDURE FRESCHE DI STAGIONE**



**PRODOTTO BIOLOGICO**



**PRODOTTO SURGELATO**

# ALLERGENI

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)  
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)

