

# Menu Scuole Comune di Ladispoli – Scuole dell’infanzia primaria e secondaria

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024 -2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di legumi con pasta	Pasta al pomodoro	Risotto con crema di zucchine	Ravioli(con carne) al pomodoro	Pasta burro e parmigiano
	Uova strapazzate	Petto di pollo panato	Nugget di pesce	Stracchino	Polpette di carne al forno
	Zucchine gratinate	spinaci	Purè di patate	Insalata mista	Bieta al limone
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al tonno con pomodoro	Pasta burro e parmigiano	Lasagna al pomodoro	Minestra di fagioli con pasta	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto	Frittata con patate	Caciotta	Bocconcini di pollo al limone	Bastoncini di pesce
	Insalata di finocchi	Fagiolini all’olio	Carote julienne	Patate al forno	Bieta all’olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Minestra di fagioli con pasta	Riso al burro e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta con zucchine	Gnocchi al pomodoro
	Formaggio	Carne alla pizzaiola	Bocconcini di pollo panato	Nugget di pesce	Uova strapazzate
	Carote julienne	Spinaci all’olio	Bieta al limone	Purè di patate	Zucchine gratinate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pesto	Riso al burro e parmigiano	Pasta al tonno con pomodoro	Passato di legumi con pasta	Pasta al pomodoro
	Bastoncini di pesce	Arista al forno	Frittata con zucchine	Formaggio	Bocconcini di pollo al limone
	Fagiolini al limone	Spinaci all’olio	Bieta all’olio	Insalata di finocchi	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU’, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11 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.

Revisione 02/09/2022



# Menu Scuole Comune di Ladispoli – Scuole dell’infanzia primaria e secondaria

Primavera – Estate Anno Scolastico 2024 - 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Ravioli (con carne) al pomodoro	Riso al burro e parmigiano	Minestra di lenticchie con Pasta	Pasta al pesto	Pastai al pomodoro
	<b>Prosciutto cotto</b>	Bocconcini di pollo panato	Stracchino	Frittata con patate	Nugget di pesce
	Insalata mista	Spinaci all’olio	Insalata verde	Fagiolini all’olio	Bieta al limone
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Minestra di fagioli con riso	Lasagna al pomodoro	Pasta aglio, olio e pomodoro	Crema di verdure con pasta	Pasta al burro e parmigiano
	Frittata con zucchine	Formaggio	Bastoncini di pesce	Carne alla pizzaiola	Petto di Pollo al limone
	Spinaci	Carote julienne	Bieta al limone	Patate al forno	Zucchine panate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Pasta al ragù di carne	Pasta al burro e parmigiano	Pasta con zucchine	Riso al pomodoro	Minestra di lenticchie con pasta
	Mozzarella	Nugget di pesce	<b>Arista al forno</b>	Bocconcini di pollo Panato	Frittata con zucchine
	Pomodoro	Bieta al limone	<b>Fagiolini all’olio</b>	Spinaci al limone	Carote all’olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al burro e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno in bianco	Minestra di fagioli con pasta	Gnocchi al pomodoro
	<b>Prosciutto cotto</b>	Polpette di carne al forno	Frittata semplice	Scaloppina di pollo al limone	Tonno
	Insalata verde	Fagiolini all’olio	Spinaci	Patate al forno	Pomodoro
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU’, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11 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.

Revisione 02/09/2022

