



MENÙ ESTIVO NO CARNE ANNO S. 2025-2026

Scuola INFANZIA e PRIMARIA – Comune di Ospedaletto Lodigiano

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9)	Pasta e fagioli (1,6,9,10,11,13)	Pasta integrale al pesto di zucchine (1,3,7)	Pizza (1,7)	Risotto alla parmigiana (6,9)
	Legumi in umido (1,6,10,11,13)	FRITTATA	Filetto di merluzzo al limone*(1,4)	½ porzione di formaggio	Sformato primavera (1,3,7,10)
	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno cotto di verdura Pane integrale Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno cotto di verdura Pane Frutta fresca
2	Pasta integrale all'ortolana (1,9)	Risotto allo zafferano (6,7,9)	Pasta all'olio EVO e grana (1) Polpettone di ricotta e spinaci* (1,3,7,10)	Pasta al pesto rosa (1,6,7,8,9) Crocchette di legumi (1,3,6,7,10,11,13)	Farro con crema di verdura e legumi (1,6,8,9,10,11) FORMAGGIO
	Rotolo di frittata con mozzarella (3,7) Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Filetto di merluzzo agli aromi*(4) Contorno cotto di verdura Pane integrale Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno cotto di verdura Pane Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca
	Risotto con zucchine (6,9)	Pasta integrale al ragù di lenticchie (1,6,9,11,12) Frittata (3,7)	Pasta pomodoro e basilico (1,9) Farinata di ceci (6,10)	Pasta aglio e olio (1) Filetto di merluzzo alla pizzaiola* (4)	Pizza (1,7) ½ porzione di formaggio (7)
3	SFORMATO VEGETALE Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno cotto di verdura Pane Frutta fresca	Contorno cotto di verdura Pane integrale Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca
	Pasta al pesto (1,6,7,8)	Chicche/Gnocchi al pomodoro (1,9)	Pasta con ricotta (1,7)	Orzo con crema di verdura e legumi (1,6,8,9,10,11) FORMAGGIO	Pasta integrale alla norma (1,9)
	Crocchette di legumi (1,3,6,7,10,11,13) Contorno cotto di verdura Pane Frutta fresca	Caprese (7) Pane Frutta fresca	½ porzione di Frittata dell'orto (3,7) Contorno crudo di verdura Pane Frutta fresca	Contorno crudo di verdura Pane integrale Frutta fresca	Pepite di pesce impanate* (1,4,10) Contorno cotto di verdura Pane Frutta fresca

"Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrate presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10 mg/Kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta Catering.

*materia prima di base congelata e/o surgelata