

Associazione Oratorio Sant'Anna APS

Menù 2025 / Dal 9 giugno al 4 luglio



1^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	PASTA OLIO E GRANA		INSALATA DI RISO CON PISELLI, CAROTE E PATATE*	PASTA AL PESTO
FORMAGGIO SPALMABILE	FRITTATA ALLE VERDURE*		SALAMELLA DI POLLO	COTOLETTA DI MERLUZZO*
FAGIOLINI* IN INSALATA	POMODORI		INSALATA VERDE	CAROTE* STUFATE
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		FRUTTA FRESCA	TRANCETTO ALL'ALBICOCCA

2^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA OLIO E GRANA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO		PIZZA MARGHERITA	PASTA AL POMODORO E RICOTTA
FRITTATA ALLE VERDURE*	BOCCONCINI DI POLLO*		MOZZARELLA	NUGGETS DI PESCE*
PISELLI*	INSALATA VERDE		CAROTE A JULIENNE	FAGIOLINI*
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		FRUTTA FRESCA	TRANCETTO ALL'ALBICOCCA

3^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	INSALATA DI FARRO CON PISELLI, CAROTE E PATATE*		PASTA GRATINATA	RAVIOLI* DI MAGRO
POLPETTE DI MANZO* AL POMODORO	SPINACINA*		MOZZARELLA	COTOLETTA DI MERLUZZO*
SPINACI*	POMODORI		FAGIOLINI* IN INSALATA	INSALATA VERDE
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		TRANCETTO ALL'ALBICOCCA	FRUTTA FRESCA

4^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	RISOTTO CON ZUCCHINE		PASTA AL RAGU' DI VERDURE	PASTA OLIO E GRANA
UOVO SODO	ARROSTO FREDDO DI POLLO		POLPETTE DI MANZO*	BASTONCINI DI PESCE*
INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI*	CAROTE A JULIENNE		COSTE* ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		FRUTTA FRESCA	TRANCETTO ALL'ALBICOCCA

Pane presente ad ogni pasto

*possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

Reg UE 1169/2011: per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

Ufficio nutrizione Refectio S.r.l.

Associazione Oratorio Sant'Anna APS

Menù 2025 / Dal 9 giugno al 4 luglio



1^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO 1-9-10	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7-10		INSALATA DI RISO CON PISELLI, CAROTE E PATATE* 9	PASTA AL PESTO 1-3-7-8-10
FORMAGGIO SPALMABILE 7	FRITTATA ALLE VERDURE* 3-7		SALAMELLA DI POLLO 3-7	COTOLETTA DI MERLUZZO* 1-2-4-6-14
FAGIOLINI* IN INSALATA	POMODORI		INSALATA VERDE	CAROTE* STUFATE
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		FRUTTA FRESCA	TRANCETTO ALL'ALBICOCCA 1-3-6-7-8-10

2^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA OLIO E GRANA 1-3-7-10	RISOTTO ALLO ZAFFERANO 3-7-9		PIZZA MARGHERITA 1-3-7	PASTA AL POMODORO E RICOTTA 1-7-9-10
FRITTATA ALLE VERDURE* 3-7	BOCCONCINI DI POLLO* 1-3-6-7-8-9-10-12		MOZZARELLA 7	NUGGETS DI PESCE* 1-3-4
PISELLI*	INSALATA VERDE		CAROTE A JULIENNE	FAGIOLINI*
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		FRUTTA FRESCA	TRANCETTO ALL'ALBICOCCA 1-3-6-7-8-10

3^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO 1-3-7-8-10	INSALATA DI FARRO CON PISELLI, CAROTE E PATATE* 1-6-9		PASTA GRATINATA 1-3-7-10	RAVIOLI* DI MAGRO 1-3-6-7-10
POLPETTE DI MANZO* AL POMODORO 1-3-6-7-8-9-12	SPINACINA* 1-3-6-7-8-9-10-12		MOZZARELLA 7	COTOLETTA DI MERLUZZO* 1-2-4-6-14
SPINACI*	POMODORI		FAGIOLINI* IN INSALATA	INSALATA VERDE
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		TRANCETTO ALL'ALBICOCCA 1-3-6-7-8-10	FRUTTA FRESCA

4^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO 1-9-10	RISOTTO CON ZUCCHINE 3-7-9		PASTA AL RAGU' DI VERDURE 1-9-10	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7-10
UOVO SODO 3	ARROSTO FREDDO DI POLLO		POLPETTE DI MANZO* AL POMODORO 1-3-6-7-8-9-12	BASTONCINI DI PESCE* 1-2-3-4-6-7-10-14
INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI*	CAROTE A JULIENNE		COSTE* ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI
FRUTTA FRESCA	MOUSSE DI FRUTTA		FRUTTA FRESCA	TRANCETTO ALL'ALBICOCCA 1-3-6-7-8-10

Pane presente ad ogni pasto

*possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

Reg UE 1169/2011: per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche a disposizione in cucina. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola.