

**MENU' REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI 1°
GRADO E DOCENTI
COMUNE DI NAPOLI
ANNO SCOLASTICO 2024/2025
OTTOBRE 2024 - MENU' ESTIVO**

Lunedì 07/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON ZUCCHINE ROLLE' DI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta con zucchine</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), zucchine, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. <u>Rollé di Frittata con Prosciutto cotto</u> : UOVA bio , LATTE , prosciutto cotto, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato. <u>Insalata verde</u> : insalata IV gamma <i>bio</i> , olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.
Martedì 08/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON PISELLI POLPETTINE DI MELANZANE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta con Piselli</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), piselli, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. <u>Polpettine di melanzane</u> : melanzane, UOVA bio , FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.
Mercoledì 09/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA INTEGRALE AL POMODORO TORTINO DI MERLUZZO CON PATATE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta integrale al pomodoro</u> : pasta di semola di GRANO duro integrale (GLUTINE), passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), erbe aromatiche, sale iodato. <u>Tortino di merluzzo con patate</u> : filetto di MERLUZZO nordico <i>Gadus Morhua</i> (PESCE)*, patate <i>bio</i> , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta. *Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.
Giovedì 10/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON ZUCCA SALSICCIA DI TACCHINO ZUCCHINE AL FORNO PANINO – FRUTTA	<u>Pasta con zucca</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), zucca, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Salsiccia di tacchino</u> : carne di tacchino, acqua, sale iodato, fibre vegetali, amido di riso, aromi naturali, E262, E301. <u>Zucchine al forno</u> : zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.
Venerdì 11/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PIZZA POMODORO E PARMIGIANO COTOLETTA DI VERDURE AL FORNO PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<u>Pizza pomodoro e parmigiano</u> : pizza (farina di GRANO tenero tipo "00" (GLUTINE), acqua, BURRO (LATTE), lievito, zucchero), passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), erbe aromatiche, sale iodato. <u>Cotoletta di verdure al forno</u> : patate <i>bio</i> , zucchine, carote, UOVA bio , LATTE , PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.

*Gli ingredienti evidenziati in grassetto e in maiuscolo rendono il prodotto non idoneo al consumo da parte di soggetti allergici o intolleranti a tali sostanze

**MENU' REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI 1°
GRADO E DOCENTI
COMUNE DI NAPOLI
ANNO SCOLASTICO 2024/2025
OTTOBRE 2024 - MENU' ESTIVO**

Lunedì 14/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON PESTO SOVRACOSCIA DI POLLO PUREA DI PATATE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta con pesto</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), pesto al basilico <u>bio</u> (pesto, formaggio (LATTE), ANACARDI), olio extravergine di oliva <u>bio</u> , sale iodato. <u>Sovracoscia di pollo</u> : pollo <u>bio</u> , olio extravergine di oliva <u>bio</u> , erbe aromatiche, sale iodato. <u>Purea di patate</u> : patate <u>bio</u> , LATTE , BURRO (LATTE) , FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , sale iodato. Panino <u>bio</u> (GLUTINE) - Frutta.
Martedì 15/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA ALLA SICILIANA POLPETTINE DI MERLUZZO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta alla siciliana</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), passata di pomodoro, melanzane, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Polpettine di merluzzo</u> : MERLUZZO nordico Gadus Morhua* (PESCE), farina di GRANO (GLUTINE) , acqua, olio di colza, sale, fibre di FRUMENTO , lievito. <u>Insalata verde</u> : insalata IV gamma <u>bio</u> , olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta. *Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC
Mercoledì 16/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON CECI ZUCCHINE AL FORNO PANINO – FRUTTA	<u>Pasta con ceci</u> : pasta di semola di GRANO duro “00” (GLUTINE), ceci, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Zucchine al forno</u> : zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta
Giovedì 17/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
RISO AL POMODORO SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE ORTOLANA GRATINATA PANINO – FRUTTA	<u>Riso al pomodoro</u> : riso, passata pomodoro, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , erbe aromatiche, sale iodato. <u>Scaloppina di maiale al limone</u> : filone di suino, farina di GRANO duro “00” (GLUTINE), olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. <u>Ortolana gratinata</u> : zucca, zucchine, carote, finocchio, PANGRATTATO (GLUTINE) , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.
Venerdì 18/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON PISELLI FIOR DI LATTE FAGIOLINI AL POMODORO PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<u>Pasta con Piselli</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), piselli, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. FIOR DI LATTE (LATTE pastorizzato, sale, caglio). <u>Fagiolini al pomodoro</u> : fagiolini, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato Panino integrale (GLUTINE) - Frutta.

*Gli ingredienti evidenziati in grassetto e in maiuscolo rendono il prodotto non idoneo al consumo da parte di soggetti allergici o intolleranti a tali sostanze

**MENU' REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI 1°
GRADO E DOCENTI COMUNE DI NAPOLI**

ANNO SCOLASTICO 2024/2025 OTTOBRE 2024 - MENU' ESTIVO

Lunedì 21/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
<p>PASTA CON TONNO FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO BIETOLINE AL LIMONE PANINO - FRUTTA</p>	<p><u>Pasta con tonno</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), passata di pomodoro, TONNO (PESCE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Filetto di merluzzo impanato</u>: filetto di MERLUZZO nordico Gadus Morhua* (PESCE), UOVA, PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, sale iodato. <u>Bietoline al limone</u>: bietole, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta. *Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.</p>
Martedì 22/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
<p>LASAGNA ROSSA ZUCCHINE AL FORNO PANINO - FRUTTA</p>	<p><u>Lasagna Rossa</u> (pasta: semola di GRANO duro (GLUTINE), acqua, UOVA bio), passata di pomodoro, carne bovina, RICOTTA (LATTE), FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE), olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. <u>Zucchine al forno</u>: zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Mercoledì 23/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
<p>COUS COUS CON VERDURE FORMAGGIO PRIMO SALE FAGIOLINI AL LIMONE PANINO - FRUTTA</p>	<p><u>Cous Cous con verdure</u>: cous cous (semola di GRANO duro (GLUTINE), verdure (zucchine, carote, melanzane, pomodorini), olio extravergine di oliva, spezie, sale iodato. FORMAGGIO primo sale (LATTE pastorizzato, sale, caglio). <u>Fagiolini al limone</u>: fagiolini, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Giovedì 24/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
<p>PASTA CON LENTICCHIE COTOLETTA DI VERDURE AL FORNO PANINO - FRUTTA</p>	<p><u>Pasta con lenticchie</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), lenticchie, olio extravergine di oliva, passata di pomodoro erbe aromatiche, carote, cipolla, SEDANO, sale iodato. <u>Cotoletta di verdure al forno</u>: patate, zucchine, carote, UOVA bio, LATTE, PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Venerdì 25/10/2024	INGREDIENTI E ALLERGENI
<p>PASTA CON ZUCCHINE POLPETTE DI BOVINO PISELLI PANINO INTEGRALE - FRUTTA</p>	<p><u>Pasta con zucchine</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), zucchine, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Polpette di bovino</u>: macinato di carne bovina, UOVA bio, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE), PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, sale iodato. <u>Piselli</u>: piselli, olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. Panino integrale (GLUTINE) - Frutta.</p>

*Gli ingredienti evidenziati in grassetto e in maiuscolo rendono il prodotto non idoneo al consumo da parte di soggetti allergici o intolleranti a tali sostanze

**MENU' REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI 1°
GRADO E DOCENTI COMUNE DI NAPOLI**

ANNO SCOLASTICO 2024/2025 OTTOBRE 2024 - MENU' ESTIVO

<p>Lunedì 28/10/2024</p> <p>RISO CON SPINACI FORMAGGIO PRIMO SALE ZUCCHINE AL FORNO PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Riso con spinaci</u>: riso, spinaci, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), cipolla, sale iodato. FORMAGGIO primo sale (LATTE pastorizzato, sale, caglio). <u>Zucchine al forno</u>: zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Martedì 29/10/2024</p> <p>PASTA AL POMODORO SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE ORTOLANA GRATINATA PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Pasta al pomodoro</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), passata pomodoro, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), erbe aromatiche, sale iodato. <u>Scaloppina di maiale al limone</u>: filone di suino, farina di GRANO duro “00” (GLUTINE), olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. <u>Ortolana gratinata</u>: zucca, zucchine, carote, finocchio, PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Mercoledì 30/10/2024</p> <p>PASTA CON FAGIOLI MELANZANE ALLA PARMIGIANA PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Pasta con fagioli</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), fagioli, olio extravergine di oliva, passata di pomodoro erbe aromatiche, carote, cipolla, SEDANO, sale iodato. <u>Melanzane alla parmigiana</u>: melanzane, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Giovedì 31/10/2024</p> <p>RISO CON ZUCCHINE PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Riso con zucchine</u>: riso, zucchine, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Prosciutto cotto</u> <u>Insalata verde</u>: insalata IV gamma <i>bio</i>, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. padano (LATTE-UOVO), olio extravergine di oliva, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>

*Gli ingredienti evidenziati in grassetto e in maiuscolo rendono il prodotto non idoneo al consumo da parte di soggetti allergici o intolleranti a tali sostanze