

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

Martedì 07/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
RISOTTO CON MINESTRONE FIOR DI LATTE CAROTE AL FORNO GRATINATE PANINO – FRUTTA	<u>Risotto con minestrone</u> : riso, minestrone di verdure (carote, fagiolini, zucchine, cavolfiori, pomodoro, patate, fagioli borlotti, piselli, verza), passata di pomodoro, cipolla carote, SEDANO , FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , olio extravergine di oliva, sale iodato. FIOR DI LATTE (LATTE) pastorizzato, sale, caglio). <u>Carote al forno gratinate</u> : carote, parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato Panino (GLUTINE) - Frutta.
Mercoledì 08/01/2025	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 09/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON SPINACI ROLLE' DI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta con spinaci</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), spinaci, olio extravergine di oliva parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , cipolla, sale iodato. <u>Rolle di Frittata con Prosciutto cotto</u> : UOVA bio , LATTE , prosciutto cotto, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , 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.
Venerdì 10/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
RISO CON VERZA POLPETTE DI BOVINO PISELLI PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<u>Riso con verza</u> : riso, verza, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , cipolla, sale iodato. <u>Polpette di bovino</u> : carna bovina, UOVA bio , FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP (LATTE)</u> , PANGRATTATO (GLUTINE) , olio extravergine di oliva, sale iodato. <u>Piselli</u> : piselli, olio extravergine di oliva, cipolla, 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
GENNAIO 2025- MENU' INVERNALE**

Lunedì 13/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON LENTICCHIE ORTOLANA GRATINATA PANINO – FRUTTA	<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>Ortolana gratinata:</u> zucca, zucchine, carote, finocchio, PANGRATTATO (GLUTINE) , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.
Martedì 14/01/2025	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 DOP (LATTE) , erbe aromatiche, sale iodato. <u>Tortino di merluzzo con patate:</u> filetto di MERLUZZO nordico Gadus Morhua (PESCE),* patate, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta. *Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC
Mercoledì 15/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON ZUCCA SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE CAROTE AL FORNO GRATINATE 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>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>Carote al forno gratinate:</u> carote, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE) , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta
Giovedì 16/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
ZUPPA DI FARRO E LEGUMI POLPETTINE DI MELANZANE PANINO – FRUTTA	<u>Zuppa di farro e legumi:</u> FARRO decorticato (GLUTINE), fagioli, lenticchie, ceci, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, carote, cipolla, SEDANO , sale iodato. <u>Polpettine di melanzane:</u> melanzane, UOVA bio , FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE) , PANGRATTATO (GLUTINE) , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.
Venerdì 17/01/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
ORECCHIETTE CON BROCCOLI BARESI FRITTATA CON SPINACI PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<u>Orecchiette con broccoli baresi:</u> pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), broccoli baresi, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE) , olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. <u>Frittata di spinaci:</u> UOVA bio , spinaci, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE) , olio extravergine di oliva, 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 GENNAIO 2025- MENU' INVERNALE**

<p>Lunedì 20/01/2025</p> <p>PASTA CON CAVOLO FORMAGGIO PRIMO SALE ZUCCHINE AL FORNO PANINO - FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Pasta con cavolo</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo "00" (GLUTINE), cavolfiore, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, 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 21/01/2025</p> <p>PASTA CON PISELLI ROLLE' DI FRITTATA CON SPINACI PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><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>Rolle di frittata con spinaci</u>: UOVA bio, spinaci, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Mercoledì 22/01/2025</p> <p>RISO AL POMODORO POLPETTINE DI MERLUZZO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Riso al pomodoro</u>: riso, passata pomodoro, olio extravergine di oliva FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), 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</p>
<p>Giovedì 23/01/2025</p> <p>RISO CON MINISTRONE ARISTA DI MAIALE PUREA DI PATATE PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Riso con minestrone</u>: riso, minestrone di verdure (carote, fagiolini, zucchine, cavolfiori, pomodoro, patate, fagioli borlotti, piselli, verza), passata di pomodoro, cipolla carote, SEDANO, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato. <u>Arista di maiale</u>: filone di suino, farina di GRANO tenero tipo "00" (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, carote, cipolla, SEDANO, sale iodato. <u>Purea di patate</u>: patate, LATTE, BURRO (LATTE), FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Venerdì 24/01/2025</p> <p>LASAGNA ROSSA CAROTE AL FORNO GRATINATE PANINO INTEGRALE – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</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 <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. <u>Carote al forno gratinate</u>: carote, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, 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 GENNAIO 2025- MENU' INVERNALE**

<p>Lunedì 27/01/2025</p> <p>ORECCHIETTE CON BROCCOLI BARESI SALSICCIA DI TACCHINO PATATE AL FORNO PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Orecchiette con broccoli baresi</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), broccoli baresi, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), 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>Patate al forno</u>: patate, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Martedì 28/01/2025</p> <p>PASTA CON ZUCCHINE FIOR DI LATTE FAGIOLINI AL LIMONE PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><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>FIOR DI LATTE</u> (LATTE pastorizzato, sale, caglio). <u>Fagiolini</u>: fagiolini, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Mercoledì 29/01/2025</p> <p>PASTA E PATATE PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><u>Pasta e patate</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), patate, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, carote, cipolla, SEDANO, 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. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
<p>Giovedì 30/01/2025</p> <p>PASTA INTEGRALE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA ALLA MUGNAIA SPINACI AL LIMONE PANINO – FRUTTA</p>	<p align="center">INGREDIENTI E ALLERGENI</p> <p><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>Filetto di pesce alla mugnaia</u>: filetto di MERLUZZO nordico Gadus Morhua* (PESCE), farina di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato, <u>Spinaci</u>: spinaci, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta. *Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.</p>
<p>Venerdì 31/01/2025</p> <p>PASTA CON FAGIOLI POLPETTINE DI RICOTTA E SPINACI PANINO INTEGRALE – 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>Polpettine di ricotta e spinaci</u>: UOVA bio, RICOTTA (LATTE), spinaci, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), PANEGRATTUGIATO (GLUTINE), 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