

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

Mercoledì 05/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA E PATATE PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA	<u>Pasta e patate</u> : pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), patate BIO , FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (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. <u>Panino (GLUTINE) - Frutta</u> .
Giovedì 06/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA INTEGRALE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA ALLA MUGNAIA SPINACI AL LIMONE 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>Filetto di platessa alla mugnaia</u> : filetto di PLATESSA 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. <u>Panino (GLUTINE) - Frutta</u> . <small>*Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.</small>
Venerdì 07/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON FAGIOLI POLPETTINE RICOTTA E SPINACI PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<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 DOP (LATTE), PANEGRATTUGIATO (GLUTINE) , olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato. <u>Panino integrale (GLUTINE) - Frutta</u> .

*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
MARZO 2025- MENU' INVERNALE**

Lunedì 10/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
RISO CON VERZA SOVRACOSCIA DI POLLO INSALTA VERDE PANINO – FRUTTA	<p><u>Riso con verza</u>: riso, verza, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), cipolla, sale iodato.</p> <p><u>Sovracoscia di pollo</u>: pollo, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p><u>Insalata verde</u>: insalata IV gamma <u>BIO</u>, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Martedì 11/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA ALLA BOLOGNESE CAROTE AL FORNO GRATINATE PANINO – FRUTTA	<p><u>PASTA alla bolognese</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), passata di pomodoro, carne bovina, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p><u>Carote al forno gratinate</u>: carote, parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Mercoledì 12/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
ZUPPA DI ORZO E LEGUMI FRITTATA DI SPINACI PANINO – FRUTTA	<p><u>Zuppa di orzo e legumi</u>: ORZO decorticato (GLUTINE), fagioli, lenticchie, ceci, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, carote, cipolla, SEDANO, sale iodato.</p> <p><u>Frittata di spinaci</u>: UOVA <u>BIO</u>, spinaci, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Giovedì 13/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON ZUCCA FIOR DI LATTE ZUCCHINE AL FORNO PANINO – FRUTTA	<p><u>Pasta con zucca</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), zucca, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p>FIOR DI LATTE (LATTE pastorizzato, sale, caglio).</p> <p><u>Zucchine al forno</u>: zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Venerdì 14/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA AL POMODORO POLPETTINE DI MERLUZZO SPINACI AL LIMONE PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<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.</p> <p><u>Polpettine di merluzzo</u>: MERLUZZO nordico Gadus Morhua* (PESCE), farina di GRANO (GLUTINE), acqua, olio di colza, sale, fibre di FRUMENTO, lievito.</p> <p><u>Spinaci al limone</u>: spinaci, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato.</p> <p>Panino integrale (GLUTINE) - Frutta.</p>

*Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.

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

Lunedì 17/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO SPINACI AL LIMONE PANINO – FRUTTA	<p><u>Pasta al pomodoro</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), passata pomodoro, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE), erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p><u>Filetto di merluzzo impanato</u>: filetto di MERLUZZO nordico <i>Gadus Morhua*</i> (PESCE), UOVA, PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, sale iodato.</p> <p><u>Spinaci al limone</u>: spinaci, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p> <p>*Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.</p>
Martedì 18/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
RISOTTO CON MINESTRONE FIOR DI LATTE CAROTE AL FORNO GRATINATE PANINO – FRUTTA	<p><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 DOP (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato.</p> <p>FIOR DI LATTE (LATTE pastorizzato, sale, caglio).</p> <p><u>Carote al forno gratinate</u>: carote, parmigiano reggiano DOP (LATTE), PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Mercoledì 19/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON CECI ZUCCHINE AL FORNO PANINO – FRUTTA	<p><u>Pasta con ceci</u>: pasta di semola di GRANO duro “00” (GLUTINE), ceci, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p><u>Zucchine al forno</u>: zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Giovedì 20/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON SPINACI ROLLE' DI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANINO – FRUTTA	<p><u>Pasta con spinaci</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), spinaci, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano DOP (LATTE), cipolla, sale iodato.</p> <p><u>Rollè di Frittata con Prosciutto cotto</u>: UOVA BIO, LATTE, prosciutto cotto, FORMAGGIO parmigiano reggiano DOP (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato.</p> <p><u>Insalata verde</u>: insalata IV gamma BIO, olio extravergine di oliva, succo di limone (SOLFITI), sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Venerdì 21/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON LENTICCHIE ORTOLANA GRATINATA PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<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.</p> <p><u>Ortolana gratinata</u>: zucca, zucchine, carote, finocchio, PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p>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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE,

SECONDARIE DI 1° GRADO E DOCENTI COMUNE DI NAPOLI

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

MARZO 2025 - MENU' INVERNALE

Lunedì 24/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
RISO CON VERZA POLPETTE DI BOVINO PISELLI PANINO – FRUTTA	<p><u>Riso con verza</u>: riso, verza, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), cipolla, sale iodato.</p> <p><u>Polpette di bovino</u>: carna bovina, UOVA BIO, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, sale iodato.</p> <p><u>Piselli</u>: piselli, olio extravergine di oliva, cipolla, sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Martedì 25/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA INTEGRALE AL POMODORO TORTINO DI MERLUZZO CON PATATE PANINO – FRUTTA	<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.</p> <p><u>Tortino di merluzzo con patate</u>: filetto di MERLUZZO nordico <i>Gadus Morhua*</i> (PESCE), patate, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p> <p>*Proveniente da attività di pesca sostenibile e certificata MSC</p>
Mercoledì 26/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON ZUCCA SCALOPPINI DI MAIALE AL LIMONE CAROTE AL FORNO GRATINATE PANINO – FRUTTA	<p><u>Pasta con zucca</u>: pasta di semola di GRANO duro tipo “00” (GLUTINE), zucca, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p><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.</p> <p><u>Carote al forno gratinate</u>: carote, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), PANGRATTATO (GLUTINE), olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta</p>
Giovedì 27/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
ZUPPA DI FARRO E LEGUMI POLPETTINE DI MELANZANE PANINO – FRUTTA	<p><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.</p> <p><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.</p> <p>Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>
Venerdì 28/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
ORECCHIETTE CON BROCCOLI BARESI FRITTATA CON SPINACI PANINO INTEGRALE – FRUTTA	<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.</p> <p><u>Frittata di spinaci</u>: UOVA BIO, spinaci, FORMAGGIO parmigiano reggiano <u>DOP</u> (LATTE), olio extravergine di oliva, sale iodato.</p> <p>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
MARZO 2025 - MENU' INVERNALE**

Lunedì 31/03/2025	INGREDIENTI E ALLERGENI
PASTA CON CAVOLO FORMAGGIO PRIMO SALE ZUCCHINE AL FORNO PANINO – FRUTTA	<p>Pasta con cavolo: 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 pasteurizzato, sale , caglio). <u>Zucchine al forno:</u> zucchine, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, sale iodato. Panino (GLUTINE) - Frutta.</p>