A.S.S.O.
Azienda Speciale Servizi Osimo

CITTA' DI OSIMO

MENÙ MAGGIO A.S. 2024-25

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 MAGGIO PASTA BIO AL POMODORO E AROMI BOCCONCINI DI MOZZARELLA CAROTE,OLIVE E MAIS FRUTTA DI STAGIONE	**6 MAGGIO** TORTELLINI FRESCHI CON RAGÙ DI CARNE VITELLONE IGP BIO INSALATA MISTA DI STAGIONE YOGURT BIO ALLA FRUTTA	**7 MAGGIO** PASTA BIO CON CREMA DI BASILICO FILETTO DI HALIBUT GRATINATO ❄ SPINACI AL VAPORE ❄ FRUTTA DI STAGIONE	**8 MAGGIO** RISOTTO CON ZUCCHINE FRESCHE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO POMODORI E LATTUGA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	**9 MAGGIO** PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE POLPETTINE DI LEGUMI E VERDURE PATATE ARROSTO/VAPORE ❄ FRUTTA DI STAGIONE
12 MAGGIO PASTA BIO OLIO E PARMIGIANO FRITTATA BIO AL FORNO INSALATA MISTA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE	**13 MAGGIO** RISOTTO ALLO ZAFFERANO BOCCONCINI DI MOZZARELLA POMODORI BASILICO E OLIO FRUTTA DI STAGIONE LE GIORNATE DEL MENO SPRECO GLUTINE TUTTI A TAVOLA TUTTI INSIEME	**14 MAGGIO** CREMA DELL'ORTO, LEGUMI E CEREALI BIO ARISTA DI MAIALE AL FORNO BIETA BIO E PATATE BIO ❄ FRUTTA DI STAGIONE	**15 MAGGIO** PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO SOVRACOSCE BIO DI POLLO LATTUGA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	**16 MAGGIO** PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE FISHBURGER CON PESCE FRESCO CAROTINE BABY ALL'OLIO ❄ DOLCE DEL CUOCO
19 MAGGIO RISOTTO AL POMODORO E AROMI RICOTTA DI MUCCA INSALATA VERDE, MAIS E CETRIOLI FRUTTA DI STAGIONE	**20 MAGGIO** PASTA BIO OLIO E PARMIGIANO POLPETTINE VITELLONE IGP AL SUGO BIO CAROTINE BABY E PISELLI ❄ FRUTTA DI STAGIONE	**21 MAGGIO** PASTINA FARRO BIO IN BRODO VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO SPINACI CON PATATE BIO ❄ FRUTTA DI STAGIONE	**22 MAGGIO** TAGLIATELLE AL RAGÙ DI LENTICCHIE ROSSE BIO POMODORI, PANE E OLIO YOGURT BIO ALLA FRUTTA	**23 MAGGIO** PASTA BIO SUPERVEGGY BASTONCINI DI PESCE FRESCO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE
26 MAGGIO VELLUTATA RUSTICA,LEGUMI E CEREALI BIO PROSCIUTTO COTTO AQ FOCACCIA DEL CUOCO / INSALATA FRUTTA DI STAGIONE	**27 MAGGIO** PASTA BIO ALLE ERBE AROMATICHE HAMBURGER DI TACCHINO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	**28 MAGGIO** RISOTTO AL POMODORO E BASILICO FILETTO HALIBUT ❄ CON CORNFLAKES CAROTINE BABY ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	**29 MAGGIO** PASTA BIO CON TONNO SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP POMODORI E LATTUGA VERDE GELATO FIORDILATTE	**30 MAGGIO** PASTA BIO SALSA AURORA FRITTATA BIO AL FORNO INSALATA MISTA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE

PRODUZIONE PROPRIA

PRODOTTO BIOLOGICO

PRODOTTO SURGELATO

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

Settimana Nazionale della Celiachia

13 MAGGIO 2025

TUTTI A TAVOLA TUTTI INSIEME

LE GIORNATE DEL MENÙ SENZA GLUTINE



Risotto allo zafferano

Bocconcini di mozzarella

Pomodori con basilico e olio

Crackers Senza Glutine

Frutta di stagione

Precisiamo che il "Menù senza Glutine" verrà proposto anche a tutti gli utenti titolari di dieta speciale, compatibilmente con gli alimenti esclusi dalla loro dieta.

In collaborazione con **Associazione Italiana Celiachia**, presso la nostra scuola, verrà servito a tutte le bambine e bambini un menù completamente **senza glutine.** Con questa iniziativa vogliamo diffondere la conoscenza della celiachia e della dieta senza glutine.

Visita il sito **www.settimanadellaceliachia.it** e scopri tutti i falsi miti su questa patologia.

AIC Associazione Italiana Celiachia

Perché una società più inclusiva è una società migliore per tutti!

In collaborazione con:

COMUNE DI OSIMO – A.S.S.O.

Un progetto a cura di: