

Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina



Anno Scolastico 2022-2023
dal 19 al 23 settembre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA POMODORO	PASTA ROSE'	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO	RISO ALLA PARMIGIANA
	FRITTATA	FILETTI DI MERLUZZO AGLI AROMI	STRACCHINO	FETTINA DI MAIALE IMPANATA	POLLO ALLA PIZZAIOLA
	FAGIOLINI ALL'OLIO	POMODORI	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA	SPINACI SALTATI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta pomodoro S/G Frittata S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta rosé S/G Filetti merluzzo agli aromi S/G Pomodori Pane S/G e frutta	Pasta al pesto S/G Stracchino Carote all'olio Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Fettina di maiale impanata S/G Insalata Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Pollo alla pizzaiola S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta
NO LATTE	Frittata no latte e formaggio	Pasta pomodoro	Pasta al pesto no formaggio Pr cotto		Riso olio
NO POMODORO	Pasta olio	Pasta olio Verdura			Pollo all'olio
NO UOVO	Pollo all'olio				
NO PESCE		Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI				Cecina	Formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Sformato di verdura		Cecina	Formaggio
NO CARNE DI MAIALE				Pollo impanato	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Legumi	Pasta pomodoro Sformato di verdura	Pasta al pesto no formaggio Legumi	Cecina	Riso olio Legumi

Vuoi essere ecologico?
Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
Prosciutto crudo di Parma
Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
Parmigiano reggiano 24 mesi dop
Carne di suino nazionale
Prosciutto cotto nazionale

CIRFOOD

Rev. Settembre 2022

Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina



Anno Scolastico 2022-2023
dal 26 al 30 settembre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA ALLA SORRENTINA	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA AL BURRO	PASTA AL PESTO ALLA SICILIANA	PASTA AL SUGO FINTO
	PR COTTO	HAMBURGER AI FERRI	BOCCONCINI DI NASELLO/MERLUZZO AL FINTO FRITTO	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	MOZZARELLA
	BIETOLE SALTATE	PATATE AL VAPORE	CECI ALL'OLIO	CAROTE FILANGE'	POMODORI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta alla sorrentina S/G Pr cotto Bietole saltate Pane S/G e frutta	Crema di zucchine con riso S/G Hamburger ai ferri S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Pasta burro S/G Bocconcini nasello/merluzzo finto fritto S/G Ceci all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al pesto alla siciliana S/G Scaloppina di pollo al limone S/G Carote filangè Pane S/G e frutta	Pasta al sugo finto S/G Mozzarella Pomodori Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pasta pomodoro		Pasta olio	Pasta pesto no formaggio	Pollo all'olio
NO POMODORO	Pasta olio				Pasta olio Verdura
NO UOVO			Bocc. Nasello/merluzzo finto fritto no uovo		
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio	Hamburger vegetale		Frittata	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Formaggio	Hamburger vegetale	Ceci all'olio Verdura	Frittata	
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Pasta pomodoro Legumi	Hamburger vegetale	Pasta olio Ceci all'olio verdura	Pasta pesto no formaggio Legumi	Cecina

Vuoi essere ecologico? Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
Prosciutto crudo di Parma

Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
Parmigiano reggiano 24 mesi dop
Carne di suino nazionale
Prosciutto cotto nazionale

CIRFOOD

Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina



Anno Scolastico 2022-2023
dal 3 al 7 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA	PASTA OLIO	RISO AL POMODORO	PASTA AL RAGU'	MINESTRA IN BRODO VEGETALE
	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	FRITTATA	POLLO AL LATTE	FORMAGGIO PRIMO SALE	ARISTA ALLE MELE
	INSALATA	PISELLI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI	FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE ARROSTO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Spaghetti alla carrettiera S/G Bastoncini pesce al forno S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Frittata S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta	Riso pomodoro S/G Pollo al latte S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta ragù S/G Formaggio primo sale Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Minestra in brodo vegetale S/G Arista alle mele S/G Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE		Frittata no latte	Pollo agli aromi	Pr cotto	
NO POMODORO	Spaghetti olio		Riso olio	Pasta ragù no pomodoro	
NO UOVO		Pollo all'olio			
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI			Sformato di verdura	Pasta pomodoro	Cecina
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Legumi		Sformato di verdura	Pasta pomodoro	Cecina
NO CARNE DI MAIALE					Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Legumi	Piselli Verdura	Sformato di verdura	Pasta pomodoro Legumi	Cecina



Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
Prosciutto crudo di Parma
Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
Parmigiano reggiano 24 mesi dop
Carne di suino nazionale
Prosciutto cotto nazionale

CIRFOOD

Rev. Settembre 2022

Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina



Anno Scolastico 2022-2023
dal 10 al 14 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	RAVIOLI AL POMODORO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA ALLA PUTTANESCA	PASSATO DI FAGIOLI	PASTA OLIO
	STRACCHINO	PR COTTO	POLPETTE DI CARNE	POLLO AGLI AROMI	SOGLIOLA DORATA
	BIS VERDURE AL VAPORE	BIETOLE SALTATE	INSALATA	CAROTE PREZZEMOLATE	PISELLI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Ravioli al pomodoro S/G Stracchino Bis verdure al vapore Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Pr cotto Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pasta alla puttanesca S/G Polpette di carne S/G Insalata Pane S/G e frutta	Passato di fagioli S/G Pollo agli aromi S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Sogliola dorata S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pasta pomodoro Pollo all'olio	Riso allo zafferano no latte	Polpette di carne no formaggio		
NO POMODORO	Ravioli all'olio		Pasta olio	Passato di fagioli no pomodoro	
NO UOVO	Pasta pomodoro		Hamburger		
NO PESCE			Pasta pomodoro		Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI		Formaggio	Polpette vegetali	Frittata	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Formaggio	Pasta pomodoro Polpette vegetali	Frittata	Piselli Verdura
NO CARNE DI MAIALE		Formaggio			
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Pasta pomodoro Legumi	Riso zafferano no latte Legumi	Pasta pomodoro Polpette vegetali	Sformato di verdura	Piselli Verdura

Vuoi essere ecologico?
Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
Prosciutto crudo di Parma
Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
Parmigiano reggiano 24 mesi dop
Carne di suino nazionale
Prosciutto cotto nazionale

CIRFOOD

Rev. Settembre 2022

Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina



Anno Scolastico 2022-2023
dal 17 al 21 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	RISO AI PORRI	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA AL BURRO	PASTA AL PESTO INVERNALE
	ARISTA AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO AL FINTO FRITTO	PIZZA MARGHERITA	FILETTI DI MERLUZZO AGLI AROMI	FRITTATA
	FAGIOLINI SALTATI	PURE'		SPINACI SALTATI	INSALATA
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	BUDINO	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Riso ai porri S/G Arista al forno S/G Fagiolini saltati Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Bocc pollo al finto fritto S/G Purè S/G Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Budino	Pasta al burro S/G Filetti di merluzzo agli aromi S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta al pesto invernale S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE	Riso ai porri no latte	Purè no latte	Pizza pomodoro Budino no latte	Pasta olio	Pasta pesto invernale no formaggio Frittata no latte e formaggio
NO POMODORO		Pasta olio	Passato di verdura no pomodoro Crostone con mozzarella		
NO UOVO					
NO PESCE				Pollo all'olio	
NO TUTTE LE CARNI	Sformato di verdura	Formaggio			
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Sformato di verdura	Formaggio		Lenticchie al pomodoro	
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Riso ai porri no latte Sformato di verdura	Legumi Purè no latte	Pizza pomodoro Budino no latte	Pasta olio Lenticchie al pomodoro	Pasta pesto invernale no formaggio Legumi



Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
Prosciutto crudo di Parma
Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
Parmigiano reggiano 24 mesi dop
Carne di suino nazionale
Prosciutto cotto nazionale

CIRFOOD

Rev. Settembre 2022