

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

Anno Scolastico 2022-2023
dal 24 al 28 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERGÌ
	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA ZUCCA GIALLA	PASTA ROSE'	MINISTRA IN BRODO	SPAGHETTI AGLIO E OLIO
	PROSCIUTTO COTTO	POLLO ARROSTO	MOZZARELLA	FILETTI DI MERLUZZO AGLI AROMI	HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA
	CAROTE SALTATE	PISELLI	PATATE ARROSTO	BIETOLE SALTATE	FINOCCHI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta pomodoro S/G Prosciutto cotto Carote saltate Pane S/G e frutta	Riso alla zucca gialla S/G Pollo arrosto Piselli Pane S/G e frutta	Pasta rosè S/G Mozzarella Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta	Minestra in brodo S/G Filetti merluzzo agli aromi S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Spaghetti aglio e olio S/G Hamburger alla pizzaiola S/G Finocchi Pane S/G e frutta
NO LATTE		Riso alla zucca gialla no latte	Pasta pomodoro Pollo all'olio		
NO POMODORO	Pasta olio		Pasta olio	Minestra in brodo no pomodoro	Hamburger ferri
NO UOVO					
NO PESCE				Pollo all'olio	
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio	Frittata		Minestra in brodo vegetale	Hamburger vegetale
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Formaggio	Frittata		Minestra in brodo vegetale Cecina	Hamburger vegetale
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Legumi	Riso zucca gialla no latte Piselli Verdura	Pasta pomodoro Legumi	Minestra in brodo vegetale Cecina	Hamburger vegetale

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

Rev. Settembre 2022



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



Anno Scolastico 2022-2023
dal 31 ottobre al 4 novembre



	PONTE	FESTA	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
			PASTA POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA	PASSATO DI CECI
			BASTONCINI	POLLO AL LIMONE	FETTINA DI MAIALE IMPANATA
			INSALATA	BROCCOLI AGLIO E OLIO	CAROTE FILANGÈ
			PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE			Pasta pomodoro S/G Bastoncini S/G Insalata Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Pollo al limone S/G Broccoli aglio e olio Pane S/G e frutta	Passato di ceci S/G Fettina di maiale impanata S/G Carote filangè Pane S/G e frutta
NO LATTE				Riso olio	
NO POMODORO			Pasta olio		Passato di ceci no pomodoro
NO UOVO					
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI				Sformato di verdura	Frittata
NO TUTTE LE CARNI E PESCE			Formaggio	Sformato di verdura	Frittata
NO CARNE DI MAIALE					Pollo impanato
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO			Legumi	Riso olio Sformato di verdura	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 7 al 11 novembre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA OLIO	LASAGNE AL FORNO	MINISTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL POMODORO	RISO ALLO ZAFFERANO
	FRITTATA	MOZZARELLA	POLLO AL LATTE	POLPETTE DI CARNE	SOGLIOLA AL FORNO
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI	CAROTE PREZZEMOLATE	PISELLI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta olio S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta	Lasagne al forno S/G Mozzarella Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Ministra in brodo vegetale S/G Pollo al latte S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Polpette di carne S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G e frutta	Riso zafferano S/G Sogliola al forno S/G Piselli S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE	Frittata no latte	Pasta al ragù Pr cotto	Pollo agli aromi	Polpette no formaggio	Riso allo zafferano no latte
NO POMODORO		Lasagne bianche	Ministra brodo vegetale no pomo.	Pasta olio	
NO UOVO	Pollo all'olio	Pasta ragù		Hamburger	
NO PESCE					Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI		Lasagne al pomodoro	Formaggio	Polpette vegetali	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Lasagne al pomodoro	Formaggio	Polpette vegetali	Piselli Verdura
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Legumi	Pasta pomodoro Hamburger vegetale	Legumi	Polpette vegetali	Riso zafferano no latte 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

Posciutto cotto nazionale



Rev. Settembre 2022

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

Anno Scolastico 2022-2023
dal 14 al 18 novembre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA POMODORO	PIZZA MARGHERITA	PASTA ALLA PASTORA	PASTA OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO
	STRACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	HAMBURGER AI FERRI	BOCCONCINI DI PESCE AL FINTO FRITTO	POLLO AGLI AROMI
	BIETOLE SALTATE	CAROTE FILANGÈ'	CAVOLFOIORE GRATINATO	CECI ALL'OLIO	PATATE ARROSTO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E YOGURT	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta pomodoro S/G Stracchino Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pizza margherita S/G Prosciutto cotto Carote filangè Pane S/G e frutta	Pasta alla pastora S/G Hamburger ai ferri S/G Cavolfiore gratinato S/G Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Bocconcini di pesce al finto fritto S/G Ceci all'olio Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pollo agli aromi S/G Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pollo all'olio	Pizza pomodoro	Pasta pomodoro Cavolfiore gratinato no formaggio	Yogurt no latte	
NO POMODORO	Pasta olio	Crostone con mozzarella	Pasta olio		Passato di verdura no pomodoro
NO UOVO				Bocconcini pesce al finto fritto no uovo	
NO PESCE				Pollo all'olio	
NO TUTTE LE CARNI		Ricotta	Hamburger vegetale		Frittata
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Ricotta	Hamburger vegetale	Ceci all'olio Verdura	Frittata
NO CARNE DI MAIALE		Ricotta			
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Legumi	Pizza pomodoro Formaggio vegano	Pasta pomodoro Hamburger vegetale	Ceci all'olio Verdura	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
- Posciutto cotto nazionale



Rev. Settembre 2022

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

Anno Scolastico 2022-2023
dal 21 al 25 novembre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AI BROCCOLI	PASTA POMODORO	RISO AI PORRI	PASTA RAGU'	PASTA OLIO
	ARISTA AL FORNO	POLPETTE DI PESCE	POLLO AL CURRY	FORMAGGIO PRIMO SALE	FRITTATA
	PURE' DI PATATE	INSALATA	PISELLI	CAROTE FILANGE'	FAGIOLINI AL LIMONE
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta ai broccoli S/G Arista al forno S/G Purè di patate Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Polpette di pesce S/G Insalata Pane S/G e frutta	Riso ai porri S/G Pollo al curry S/G Piselli Pane S/G e frutta	Pasta ragù S/G Formaggio primo sale Carote filangè Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Frittata S/G Fagiolini al limone Pane S/G e frutta
NO LATTE	Purè no latte		Riso ai porri no latte	Pr cotto	Frittata no latte
NO POMODORO		Pasta olio		Pasta ragù no pomodoro	
NO UOVO		Pesce arrosto			Pollo all'olio
NO PESCE	Pasta ai broccoli no acc.	Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio	Sformato di verdura	Piselli Verdura	Pasta pomodoro	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta ai broccoli no acc. Formaggio	Sformato di verdura	Piselli verdura	Pasta pomodoro	
NO CARNE DI MAIALE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Pasta ai broccoli no acc. Legumi	Sformato di verdura	Riso ai porri no latte Piselli Verdura	Pasta pomodoro Legumi	Cecina

Vuol 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

Posciutto cotto nazionale

CIRFOOD

Rev. Settembre 2022