



## IL MENÙ DELLA SETTIMANA

28 novembre  
2 dicembre

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ Festa della Toscana	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA ALLA CARRETTIERA	FETTUNTA	CREMA ALLA ZUCCA CON RISO	PASTA AL POMODORO
BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	PECORINO	SPEZZATINO DI CARNE	POLLO AL LIMONE	HAMBURGER PR COTTO E PATATE
CAROTE SALTATE	SPINACI SALTATI	PISELLI	BROCCOLI	INSALATA
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

### I PIATTI DELLA SETTIMANA

#### Riso alla parmigiana

Riso parboiled nazionale  
Latte UHT intero nazionale  
Parmigiano reggiano  
Cipolla BIO Burro nazionale

#### Crema di zucca con riso

Zucca gialla BIO  
Patate BIO Cipolla BIO  
Rosmarino Olio EVO nazionale  
Riso parboiled nazionale

#### Hamburger prosciutto cotto e patate

Prosciutto cotto nazionale senza lattosio e polifosfati aggiunti  
Patate BIO  
Uova da galline allevate a terra  
Pane grattugiato toscano  
Parmigiano reggiano

### MENÙ ALTERNATIVI (n.b. sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione, per le altre vedi il menù settimanale).

<b>NO GLUTINE</b>	Riso alla parmigiana S/G Bastoncini di pesce al forno S/G Carote saltate Pane S/G e frutta	Pasta alla carrettiera S/G Pecorino Spinaci salati Pane S/G e frutta	Fettunta S/G Spezzatino di carne S/G Piselli Pane S/G e frutta	Crema alla zucca con riso S/G Pollo al limone S/G Broccoli Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Hamburger pr cotto e patate S/G Insalata Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Riso olio	Pollo all'olio		Crema alla zucca no latte	
<b>NO POMODORO</b>		Pasta olio	Spezzatino no pomodoro		Pasta olio
<b>NO UOVO</b>					Hamburger pr cotto e patate no uovo
<b>NO PESCE</b>	Frittata				
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>			Sformato di verdura	Formaggio	Hamburger vegetale
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Frittata		Sformato di verdura	Formaggio	hamburger vegetale
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>					Hamburger vegetale
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Riso olio Cecina	Legumi	Piselli Verdura	Crema alla zucca no latte legumi	Hamburger vegetale
<b>NO FRUTTA A GUSCIO</b>	Le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime				

#### PRODOTTI BIO

Frutta e verdura (fresca e surgelata). Carni rosse vitellone 24 mesi. Olio extravergine d'oliva da condimento

#### PRODOTTI DOP

Pecorino toscano dop  
Parmigiano reggiano 24 mesi dop

#### PRODOTTI FILIERA CORTA

Pasta, pane e base per pizza. Mozzarella, ricotta, pecorino toscani.  
Carne di suino italiano. Prosciutto crudo di Parma, prosciutto cotto italiano.



## IL MENÙ DELLA SETTIMANA

5 dicembre  
9 dicembre

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ Festa	VENERDÌ
PASTA AL RAGU' DI MARE	PASSATO DI VERDURA CON RISO	POLENTA AL RAGU'		PASTA OLIO
FRITTATA CON PATATE	POLLO ARROSTO	MOZZARELLA		FILETTI DI MERLUZZO AGLI AROMI
CAVOLFIORRE AL ROSMARINO	CAROTE JULIENNE E MAIS	FAGIOLINI ALL'OLIO		FAGIOLI ALL'OLIO
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA		PANE E FRUTTA

### I PIATTI DELLA SETTIMANA

#### Pasta al ragù di mare

Passata di pomodoro BIO  
Prezzemolo BIO  
Sedano, carote e cipolle BIO  
Aglio BIO  
Cuoricini di merluzzo gelo  
Olio evo nazionale

#### Polenta al ragù

Farina di mais  
Passata di pomodoro BIO  
Carne BIO  
Sedano, carote e cipolle BIO  
Olio evo nazionale

### MENÙ ALTERNATIVI (n.b. sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione, per le altre vedi il menù settimanale).

<b>NO GLUTINE</b>	Pasta al ragù di mare S/G Frittata con patate S/G Cavolfiore al rosmarino Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pollo arrosto Carote julienne e mais Pane S/G e frutta	Polenta al ragù S/G Mozzarella Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta		Pasta olio S/G Filetti di merluzzo agli aromi S/G Fagioli all'olio Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Frittata con patate no latte		Pr cotto		
<b>NO POMODORO</b>	Pasta ragù di mare no pomodoro	Passato di verdura no pomodoro	Polenta al ragù no pomodoro		
<b>NO UOVO</b>	Pollo all'olio				
<b>NO PESCE</b>	Pasta pomodoro				Pollo all'olio
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>		Sfornato di verdura	Polenta al pomodoro		
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Pasta pomodoro	Sfornato di verdura	Polenta al pomodoro		Fagioli Verdura
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>					
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Pasta pomodoro Legumi	Sfornato di verdura	Polenta al pomodoro Legumi		Fagioli Verdura
<b>NO FRUTTA A GUSCIO</b>	Le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime				

#### PRODOTTI BIO

Frutta e verdura (fresca e surgelata). Carni rosse vitellone 24 mesi. Olio extravergine d'oliva da condimento

#### PRODOTTI DOP

Pecorino toscano dop  
Parmigiano reggiano 24 mesi dop

#### PRODOTTI FILIERA CORTA

Pasta, pane e base per pizza. Mozzarella, ricotta, pecorino toscani.  
Carne di suino italiano. Prosciutto crudo di Parma, prosciutto cotto italiano.





## IL MENÙ DELLA SETTIMANA

12 dicembre  
16 dicembre

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL SUGO FINTO	PATA AI BROCCOLI	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA ZUCCA GIALLA
STRACCHINO	FRISSATA TRIPPATA	FETTINA DI MAIALE IMPANATA	SOGLIOLA AL FORNO	POLLO AL LATTE
INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E CAROTE	PATATE AL VAPORE	FINOCCHI	PISELLI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

### I PIATTI DELLA SETTIMANA

#### Pasta al sugo finto

Sedano, carote e -cipolle bio  
Passata di pomodoro bio  
olio evo nazionale

#### Pasta ai broccoli

Broccoli surgelati bio  
Aglio bio

Pasta d'acquiughe  
Olio evo nazionale

#### Frittata trippata

Uova da galline allevate a terra  
Parmigiano reggiano  
Latte intero uht nazionale  
Passata di pomodoro bio  
Odori bio basilico bio

### MENÙ ALTERNATIVI (n.b. sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione, per le altre vedi il menù settimanale).

<b>NO GLUTINE</b>	Pasta al sugo finto S/G Stracchino Insalata di cavolo cappuccio e carote Pane S/G e frutta	Pasta ai broccoli S/G Frittata trippata S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Minestrina in brodo veg. S/G Fettina di maiale impanata S/G Finocchi Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Sogliola al forno S/G Piselli all'olio Pane S/G	Riso zucca gialla S/G Pollo al latte S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Pr cotto	Frittata trippata no latte			Riso zucca gialla no latte Pollo agli aromi
<b>NO POMODORO</b>	Pasta olio	Frittata	Brodo vegetale no pomodoro	Pasta olio	
<b>NO UOVO</b>		Pollo all'olio			
<b>NO PESCE</b>		Pasta ai broccoli no acciuga		Pollo all'olio	
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>			Formaggio		Sformato di verdura
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>		Pasta ai broccoli no acciuga	Formaggio	Piselli Verdura	Sformato di verdura
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>			Formaggio		
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Legumi	Pasta ai broccoli no acciuga Cecina	Legumi	Piselli verdura	Sformato di verdura
<b>NO FRUTTA A GUSCIO</b>	Le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime				

#### PRODOTTI BIO

Frutta e verdura (fresca e surgelata). Carni rosse vitellone 24 mesi. Olio extravergine d'oliva da condimento

#### PRODOTTI DOP

Pecorino toscano dop  
Parmigiano reggiano 24 mesi dop

#### PRODOTTI FILIERA CORTA

Pasta, pane e base per pizza. Mozzarella, ricotta, pecorino toscani.  
Carne di suino italiano. Prosciutto crudo di Parma, prosciutto cotto italiano.



## IL MENÙ DELLA SETTIMANA

19 dicembre  
23 dicembre

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA OLIO	PASTA ROSE'	RISO AL POMODORO	TORTELLINI IN BRODO	PASTA PATATE E PROSCIUTTO
ARISTA AL FORNO	FORMAGGIO PRIMO SALE	FRISSATA	SPIEDINI DI POLLO E TACCHINO	BASTONCINI DI PESCE
PURE' DI CAVOLFOIORE	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE PREZZEMOLATE	PATATE SABBIAIE	CECI ALL'OLIO
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E PANDORO	PANE E FRUTTA

### I PIATTI DELLA SETTIMANA

#### Pasta rose'

Passata di pomodoro BIO  
Cipolla BIO  
Basilico BIO  
Farina  
Latte intero UHT nazionale  
Burro nazionale

### MENÙ ALTERNATIVI (n.b. sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione, per le altre vedi il menù settimanale).

<b>NO GLUTINE</b>	Pasta olio S/G Arista al forno S/G Purè di cavolfiore S/G Pane S/G e frutta	Pasta rosè S/G Formaggio primo sale Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Riso al pomodoro S/G Frittata S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Tortellini in brodo S/G Spiedini S/G Patate sabbiate S/G Pane e pandoro S/G	Pasta patate e prosciutto S/G Bastoncini di pesce S/G Ceci all'olio Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Purè cavolfiore no latte	Pasta pomodoro Pr cotto	Frittata no latte	Minestrina in brodo Dolce no latte	
<b>NO POMODORO</b>		Pasta olio	Riso olio	Tortellini in brodo no pomodoro	
<b>NO UOVO</b>			Pollo all'olio	Minestrina in brodo Dolce no uovo	
<b>NO PESCE</b>					Pollo all'olio
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>	Hamburger vegetale			Minestrina in brodo vegetale Formaggio	Pasta patate senza prosciutto
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Hamburger vegetale			Minestrina in brodo vegetale Formaggio	Pasta patate senza prosciutto Ceci e verdura
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>	Hamburger vegetale			Minestrina in brodo	Pasta patate senza prosciutto
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Hamburger vegetale Purè cavolfiore no latte	Pasta pomodoro Legumi	Cecina	Minestrina in brodo vegetale Legumi	Pasta patate senza prosciutto Ceci e Verdura
<b>NO FRUTTA A GUSCIO</b>	<i>Le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime</i>				

#### PRODOTTI BIO

Frutta e verdura (fresca e surgelata). Carni rosse vitellone 24 mesi. Olio extravergine d'oliva da condimento

#### PRODOTTI DOP

Pecorino toscano dop  
Parmigiano reggiano 24 mesi dop

#### PRODOTTI FILIERA CORTA

Pasta, pane e base per pizza. Mozzarella, ricotta, pecorino toscani.  
Carne di suino italiano. Prosciutto crudo di Parma, prosciutto cotto italiano.



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

Anno Scolastico 2022-2023



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

