



## IL MENÙ DELLA SETTIMANA

9 gennaio  
13 gennaio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO INVERNALE	RISO ALLA PARMIGIANA	PASSATO DI VERDURA CON FARRO
STRACCHINO	FRITTATA	BOCCONCINI DI POLLO AL FINTO FRITTO	MERLUZZO ALLA LIVORNESE	FETTINA DI MAIALE IMPANATA
BIETOLE SALTATE	INSALATA	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI AL VAPORE	PISELLI ALL'OLIO
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

### I PIATTI DELLA SETTIMANA

#### PASTA AL PESTO INVERNALE

Pasta filiera corta toscana  
Broccolo biologico  
Patate biologiche  
Parmigiano reggiano 24 mesi  
Olio EVO italiano  
Aglio

### 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>	Spaghetti S/G aglio e olio Stracchino Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta al pesto invernale S/G Bocconcini di pollo al finto fritto S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Merluzzo alla livornese S/G Fagiolini al vapore Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Fettina di maiale impanata S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Pollo all'olio	Frittata no latte	Pasta pesto invernale no formaggio	Riso olio	
<b>NO POMODORO</b>		Pasta olio		Merluzzo gratinato	Passato di verdura no pomodoro
<b>NO UOVO</b>		Pollo all'olio	Bocconcini al finto fritto no uovo		
<b>NO PESCE</b>				Pollo all'olio	
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>			Sformato di verdura		Formaggio
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>			Sformato di verdura	Lenticchie al pomodoro	Formaggio
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>			Sformato di verdura		Pollo impanato
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Legumi	Cecina	Pasta pesto invernale no formaggio Sformato di verdura veg	Riso olio Lenticchie al pomodoro	Piselli 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.

