



IL MENÙ DELLA SETTIMANA

16 gennaio
20 gennaio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ROSE'	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	RAVIOLI AL POMODORO	CREMA DI ZUCCA GIALLA CON ORZO	PASTA AL BURRO
BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA	MOZZARELLA	POLLO AL LIMONE	FRITTATA
INSALATA	PATATE AL VAPORE	SPINACI SALTATI	BROCCOLI SALTATI	CAROTE FILANGE' E MAIS
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

RAVIOLI AL POMODORO
Ravioli freschi a filiera corta toscana
Passata di pomodoro
Olio EVO italiano
Odori

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

NO GLUTINE	Pasta rosé S/G Bastoncini di pesce al forno S/G Insalata Pane S/G e frutta	Minestra in brodo vegetale S/G Hamburger alla pizzaiola S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Ravioli al pomodoro S/G Mozzarella Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Crema di zucca gialla con riso S/G Pollo al limone S/G Broccoli saltati Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Frittata S/G Carote filangè e mais Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pasta pomodoro		Pasta pomodoro Pr cotto		Pasta olio
NO POMODORO	Pasta olio	Brodo vegetale no pomodoro Hamburger ai ferri	Ravioli all'olio		
NO UOVO			Pasta pomodoro		Pollo all'olio
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI		Hamburger vegetale		Cecina	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Formaggio	Hamburger vegetale		Cecina	
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Pasta pomodoro Legumi	Hamburger vegetale	Pasta pomodoro Legumi	Cecina	Pasta olio Legumi
NO FRUTTA A GUSCIO	<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.



IL MENÙ DELLA SETTIMANA

23 gennaio
27 gennaio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLA CARRETTIERA	PASTA OLIO	MINESTRA CAVOLO NERO E FAGIOLI	PASTA AL SUGO FINTO	RISO ALLA ZUCCA GIALLA
ARISTA ALLE MELE	SOGLIOLA GRATINATA	POLLO AL LATTE	FRITTATA CON SPINACI	STRACCHINO
CAVOLFIORE	PISELLI ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	BIETOLE SALTATE
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

MINESTRA CAVOLO NERO E FAGIOLI

Pastina di semola filiera corta toscana

Cavolo nero fresco

biologico a km 0

Patate fresche biologiche

Fagioli secchi biologici

Passata di pomodoro

Olio EVO italiano

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

NO GLUTINE	Pasta alla carrettiera S/G Arista alle mele S/G Cavolfiore Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Sogliola gratinata S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Minestra cavolo nero e fagioli S/G Pollo al latte S/G Carote all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al sugo finto S/G Frittata con spinaci S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Riso alla zucca gialla S/G Stracchino Bietole saltate Pane S/G e frutta
NO LATTE			Pollo agli aromi	Frittata con spinaci no latte	Prosciutto cotto
NO POMODORO	Pasta olio		Minestra cavolo nero e fagioli no pomodoro	Pasta olio	
NO UOVO				Pollo all'olio	
NO PESCE		Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI			Formaggio		
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Sformato di verdura	Piselli Verdura	Formaggio		
NO CARNE DI MAIALE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Sformato di verdura	Piselli Verdura	Cecina	Legumi	Hamburger vegetale
NO FRUTTA A GUSCIO	<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.





IL MENÙ DELLA SETTIMANA

30 gennaio
3 febbraio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA ALLA PASTORA	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO	PASTA OLIO
FRITTATA	PECORINO	MERLUZZO DORATO	POLPETTE DI CARNE	HAMBURGER PR COTTO E PATATE
CAROTE PREZZEMOLATE	BROCCOLI SALTATI	CECI ALL'OLIO	FINOCCHI	INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E CAROTE
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

HAMBURGER PROSCIUTTO COTTO E PATATE
Prosciutto cotto nazionale
Patate biologiche
Uovo italiano

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

NO GLUTINE	Minestra in brodo vegetale SG Frittata S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G e frutta	Pasta alla pastora S/G Pecorino Broccoli saltati Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Merluzzo dorato S/G Ceci all'olio S/G Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Polpette di carne S/G Finocchi Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Hamburger pr cotto e patate S/G Insalata cavolo cappuccio e carote Pane S/G e frutta
NO LATTE	Frittata no latte	Pasta pomodoro Pollo all'olio	Riso allo zafferano no latte	Polpette di carne no formaggio	Hamburger pr cotto e patate no formaggio
NO POMODORO	Minestra in brodo no pomodoro	Pasta olio		Pasta olio	
NO UOVO	Pollo all'olio		Merluzzo dorato no uovo	Hamburger	Hamburger pr cotto e patate no uovo
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI				Polpette vegetali	Hamburger vegetale
NO TUTTE LE CARNI E PESCE			Ceci all'olio Verdura	Polpette vegetali	Hamburger vegetale
NO CARNE DI MAIALE					Hamburger vegetale
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Legumi	Pasta pomodoro cecina	Riso allo zafferano no latte Ceci all'olio Verdura	Polpette vegetali	Hamburger vegetale
NO FRUTTA A GUSCIO	<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.

