



IL MENÙ DELLA SETTIMANA

6 febbraio
10 febbraio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGU' VEGETALE	RISO ALLA PARMIGIANA	MINESTRA IN BRODO	PASTA AL CAVOLFOIORE	PASTA AL POMODORO
CACIOTTA	POLPETTE DI PESCE	FETTINA DI MAIALE IMPANATA	POLLO ALLA SALVIA	CROSTONE CON FAGIOLI
PISELLI ALL'OLIO	CAROTE SALTATE	FINOCCHI	FAGIOLINI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

PASTA AL CAVOLFOIORE

Pasta di semola a filiera

corta toscana

Cavolfiore biologico

Latte intero italiano

Burro

Cipolla biologica

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 S/G al ragù vegetale Caciotta Piselli all'olio Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Polpette di pesce S/G Carote saltate Pane S/G e frutta	Minestra S/G in brodo Fettina di maiale impanata S/G Finocchi Pane S/G e frutta	Pasta S/G al cavolfiore Pollo alla salvia S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pomodoro Crostone S/G con fagioli Spinaci saltati frutta
NO LATTE	Pr cotto	Riso olio		Pasta al cavolfiore no latte	
NO POMODORO	Pasta olio		Minestra in brodo no pomodoro		Pasta olio
NO UOVO		Pesce arrosto			
NO PESCE		Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI			Minestra in brodo vegetale formaggio	Sformato di verdura	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Cecina	Minestra in brodo vegetale Formaggio	Sformato di verdura	
NO CARNE DI MAIALE			Formaggio		
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Piselli all'olio Verdura	Riso olio Cecina	Minestra in brodo vegetale Legumi	Pasta al cavolfiore no latte Sformato di verdura	
NO FRUTTA A GUSCIO	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

13 febbraio
17 febbraio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLO ZAFFERANO	PASSATO DI VERDURA CON FARRO	LASAGNE AL RAGU'	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLA ZUCCA GIALLA
BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	FRITTATA	MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA
INSALATA	CAROTE FILANGÈ'	FAGIOLINI ALL'OLIO	BIETOLE SALTATE	PURE' DI PATATE
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

LASAGNE AL RAGU'
Pasta fresca all'uovo da filiera corta toscana
Ragù:
Carne biologica italiana
Odori freschi biologici
Passata di pomodori biologica
Olio evo nazionale
Besciamella:
Latte intero italiano
Parmigiano reggiano 24 mesi
Farina nazionale
Burro
Noce moscata

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

NO GLUTINE	Riso allo zafferano S/G Bastoncini di pesce a forno S/G Insalata Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Frittata S/G Carote filangè Pane S/G e frutta	Lasagne al ragù S/G Mozzarella Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pomodoro Prosciutto cotto Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pasta S/G alla zucca gialla Bocc. Pollo alla pizzaiola S/G Purè di patate S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE	Riso allo zafferano no latte	Frittata no latte	Pasta al ragù Pollo all'olio		Pasta alla zucca gialla no latte Purè no latte
NO POMODORO		Passato di verdura no pomodoro	Lasagne bianche	Pasta olio	Bocconcini di pollo agli aromi
NO UOVO		Pollo all'olio	Pasta al ragù		
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI			Lasagne al pomodoro	Formaggio	Sformato di verdura
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Hamburger vegetale		Lasagne al pomodoro	Formaggio	Sformato di verdura
NO CARNE DI MAIALE				Formaggio	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Riso allo zafferano no latte Hamburger vegetale	Legumi	Pasta pomodoro Legumi	Legumi	Pasta alla zucca gialla no latte Sformato di verdura no latte e uovo
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

20 febbraio
24 febbraio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO	PASTA AL PESTO INVERNALE	PASTA ROSE'	PASTA OLIO	RISO AI PORRI
ARISTA AL FORNO	STRACCHINO	SOGLIOLA GRATINATA	POLPETTE DI CECI	UOVA STRAPAZZATE
CORIANDOLI DI VERDURE	FAGIOLINI AL POMODORO	PISELLI ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO	SPINACI SALTATI
PANE E CENCI	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

POLPETTE DI CECI
Ceci da terre confiscate alla mafia biologici
Patate biologiche
Formaggio edamer
Uovo nazionale allevato a terra
Prezzemolo
Scorza di limone biologico
Pangrattato filiera corta toscana

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

NO GLUTINE	Tagliatelle S/G al pomodoro e basilico Arista al forno S/G Coriandoli di verdure Pane e cenci S/G	Pasta S/G al pesto invernale Stracchino Fagiolini al pomodoro Pane S/G e frutta	Pasta S/G rosè Sogliola gratinata S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta	Pasta S/G olio Polpette di ceci S/G Carote all'olio Pane S/G e frutta	Riso ai porri S/G Uova strapazzate S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta
NO LATTE	Dolce no latte	Pasta al pesto invernale no formaggio Prosciutto cotto	Pasta pomodoro	Polpette di ceci no formaggio	Riso ai porri no latte
NO POMODORO	Tagliatelle all'olio	Fagiolini al vapore	Pasta olio		
NO UOVO	Pasta di semola pomodoro e basilico Dolce no uovo			Polpette di ceci no uovo	Pollo all'olio
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI	Hamburger vegetale				
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Hamburger vegetale		Piselli all'olio Verdura		
NO CARNE DI MAIALE	Hamburger vegetale				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVO, FORMAGGIO	Pasta semola al pomodoro e basilico Hamburger vegetale	Pasta al pesto invernale no formaggio legumi	Pasta pomodoro Piselli all'olio verdura	Polpette di ceci no uovo e formaggio	Riso ai porri no latte Lenticchie al pomodoro
NO FRUTTA A GUSCIO	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

27 febbraio
3 marzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLA MARINARA	PASTA POMODORO	PASTA AL SUGO FINTO	CREMA ALLA ZUCCA GIALLA CON RISO	SPAGHETTI AGLIO E OLIO
PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	RICOTTA	HAMBURGER AI FERRI	MERLUZZO AGLI AROMI
PATATE ARROSTO	VERDURE AL VAPORE	BIETOLE SALTATE	CAROTE FILANGE' E MAIS	INSALATA
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

CREMA ALLA ZUCCA GIALLA
Zucca gialla biologica
Patate biologiche
Cipolla biologica
Rosmarino
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).

NO GLUTINE	Pasta S/G alla marinara Prosciutto cotto/crudo Patate arrosto	Pasta S/G e pomodoro Bocconcini di pollo al latte S/G Verdure al vapore Pane S/G e frutta	Pasta S/G al sugo finto Ricotta Bietole saltate Pane e frutta	Crema alla zucca gialla con riso S/G Hamburger ai ferri S/G Carote filangè e mais Pane S/g e frutta	Spaghetti S/G aglio e olio Merluzzo agli aromi S/G Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE		Bocconcini di pollo agli aromi	Pollo ai ferri		
NO POMODORO	Pasta marinara no pomodoro	Pasta olio	Pasta olio		
NO UOVO					
NO PESCE	Pasta pomodoro				Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio	Frittata		Hamburger vegetale	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta pomodoro Formaggio	Frittata		Hamburger vegetale	Formaggio
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio			Hamburger vegetale	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Pasta pomodoro Cecina	Legumi	Legumi	Hamburger vegetale	Legumi
NO FRUTTA A GUSCIO	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

6 marzo
10 marzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLA CARRETTIERA	MINISTRA IN BRODO VEGETALE	RISO AL POMODORO	PASTA OLIO	PASTA AI BROCOLI
PECORINO	STRACCETTI DI MAIALE	POLLO AL LIMONE	POLPETTE DI PESCE	FRITTATA
FAGIOLINI AL VAPORE	SPINACI SALTATI	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA	PATATE AL VAPORE
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

MINISTRA IN BRODO VEGETALE

Pastina filiera corta toscana

Cipolla biologica

Carote biologiche

Sedano biologico

Prezzemolo biologico

Zucchine biologiche

Pomodoro biologico

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).

NO GLUTINE	Pasta S/G alla carrettiera Pecorino Fagiolini al vapore Pane S/G e frutta	Ministra S/G in brodo vegetale Straccetti di maiale S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Riso al pomodoro S/G Pollo al limone S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Pasta S/G olio Polpette di pesce S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta S/g ai broccoli Frittata S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pr cotto				Frittata no latte
NO POMODORO	Pasta olio	Ministra in brodo vegetale no pomodoro	Riso olio		
NO UOVO				Pesce arrosto	Pollo all'olio
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		Sformato di verdura	Formaggio		
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Legumi	Sformato di verdura no latte e uovo	Legumi	Lenticchie al pomodoro	Hamburger vegetale
NO FRUTTA A GUSCIO	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

13 marzo
17 marzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL BURRO	PASTA ALLA CARBONARA FINTA	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON ORZO
BASTONCINI AL FORNO	POLLO AL FINTO FRITTO	HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA	CROSTONE POMODORO E MOZZARELLA
PISELLI ALL'OLIO	CAROTE FILANGÈ	BIETOLE SALTATE	FAGIOLINI AL VAPORE	
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	FRUTTA

I PIATTI DELLA SETTIMANA

PASTA ALLA CARBONARA FINTA
Pasta di semola filiera corta toscana
Latte intero italiano
Burro
Farina nazionale
Zafferano
Pr cotto alta qualità nazionale

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

NO GLUTINE	Riso alla parmigiana S/G Bastoncini al forno S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta	Pasta S/G al burro Pollo al finto fritto S/G Carote filangè Pane S/G e frutta	Pasta S/G alla carbonara finta Hamburger pizzaiola S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pomodoro Frittata S/G Fagiolini al vapore Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Crostone S/G pomodoro e mozzarella Frutta
NO LATTE	Riso olio	Pasta olio	Pasta alla carbonara finta no latte	Frittata no latte	Crostone pomodoro
NO POMODORO			Hamburger ai ferri	Pasta olio	Crostone mozzarella
NO UOVO		Pollo al finto fritto no uovo		Pollo all'olio	
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI			Hamburger vegetale		
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Piselli all'olio Verdura		Hamburger vegetale		
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVO, FORMAGGIO	Riso olio Piselli all'olio Verdura		Pasta alla carbonara finta no latte Hamburger vegetale	Cecina	Crostone pomodoro
NO FRUTTA A GUSCIO	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.

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.

