



IL MENÙ DELLA SETTIMANA 20 marzo 24 marzo	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	PASTA AL POMODORO	RISO AI PORRI	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA ROSE'
	ARISTA AL FORNO	MOZZARELLA	UOVA STRAPAZZATE	POLLO ALLA SALVIA	SOGLIOLA GRATINATA
	INSALATA	MISTO DI VERDURE AL VAPORE	CAROTE FILANGE' E MAIS	SPINACI SALTATI	PATATE ARROSTO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

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

NO GLUTINE	Spaghetti S/G aglio e olio Arista al forno S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pomodoro Mozzarella Misto verdure al vapore Pane S/G e frutta	Riso ai porri S/G Uova strapazzate S/G Carote filangè e mais Pane S/G e frutta	Minestra S/G in brodo vegetale Pollo alla salvia S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta rosè S/G Sogliola gratinata S/G Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE		Prosciutto cotto	Riso ai porri no latte Uova strapazzate no latte		Pasta pomodoro
NO POMODORO		Pasta olio		Minestra in brodo vegetale no pomodoro	Pasta olio
NO UOVO			Pollo all'olio		
NO PESCE					Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI	Hamburger vegetale			Formaggio	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Hamburger vegetale			Formaggio	Sformato di verdura
NO CARNE DI MAIALE	Hamburger vegetale			Formaggio	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVO, FORMAGGIO	Hamburger vegetale	Legumi	Riso ai porri no latte Cecina	Legumi	Pasta pomodoro Sformato di verdura
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

27 marzo
31 marzo

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ menù di Pasqua	VENERDÌ
RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO INVERNALE	PASTA OLIO	RAVIOLI AL POMODORO	MINESTRA DI CECI
STRACCHINO	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI	MERLUZZO AGLI AROMI	POLPETTE	FRITTATA
CAROTE FILANGÈ	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI AL POMODORO	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E COLOMBA	PANE E FRUTTA

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 Stracchino Carote filangè Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pesto invernale Bocconcini di tacchino agli aromi S/G Purè di patate S/G Pane S/G e frutta	Pasta S/G olio Merluzzo agli aromi S/G Fagiolini al pomodoro Pane S/G e frutta	Ravioli S/G al pomodoro Polpette S/G Piselli all'olio S/G Pane e dolce S/G	Minestra di ceci S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE	Riso allo zafferano no latte Prosciutto cotto	Pasta al pesto invernale no formaggio Purè no latte		Pasta pomodoro Polpette no formaggio Dolce no latte	Frittata no latte
NO POMODORO			Fagiolini al vapore	Ravioli olio	Minestra di ceci no pomodoro
NO UOVO				Pasta pomodoro Hamburger Dolce no uovo	Pollo all'olio
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI		Sformato di verdura		Polpette vegetali	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Sformato di verdura	Cecina	Polpette vegetali	
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Riso allo zafferano no latte Legumi	Pasta pesto invernale no formaggio Sformato di verdura Purè no latte	Cecina	Pasta pomodoro Polpette vegetali Dolce no latte e uovo	Hamburger vegetale

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

3 aprile
7 aprile

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	vacanze di Pasqua	vacanze di Pasqua
PASTA ALLA MARINARA	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA AI PORRI		
PROSCIUTTO COTTO	PIZZA MARGHERITA	POLLO AL LIMONE		
PATATE ARROSTO		CAROTE PREZZEMOLATE		
PANE E FRUTTA	FRUTTA	PANE E FRUTTA		

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 marinara S/G Prosciutto cotto Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Frutta	Pasta ai porri S/G Pollo al limone S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta		
NO LATTE		Pizza pomodoro	Pasta ai porri no latte		
NO POMODORO	Pasta alla marinara no pomodoro	Crostone con mozzarella			
NO UOVO					
NO PESCE	Pasta pomodoro				
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio		Frittata		
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta pomodoro Formaggio		Frittata		
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Pasta pomodoro Legumi	Pizza pomodoro	Pasta ai porri no latte Cecina		
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

10 aprile
14 aprile

Lunedì dell'Angelo	vacanze di Pasqua	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
		RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL BURRO	COUS COUS ALL'OLIO
		BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO AL FINTO FRITTO	SPEZZATINO
		SPINACI SALTATI	CAROTE FILANGÈ	PISELLI ALL'OLIO
		PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

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 di pesce al forno S/G Spinaci saltati S/G Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Bocconcini di pollo al finto fritto S/G Carote filangè Pane S/G e frutta	Riso olio S/G Spezzatino S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE			Riso olio	Pasta olio	
NO POMODORO					Spezzatino no pomodoro
NO UOVO				Bocconcini di pollo al finto fritto no uovo	
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI				Sformato di verdura	Piselli all'olio Verdura
NO TUTTE LE CARNI E PESCE			Cecina	Sformato di verdura	Piselli all'olio Verdura
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO			Riso olio Cecina	Pasta olio Sformato di verdura	Piselli all'olio Verdura
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

17 aprile
21 aprile

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA ALLE ZUCCHINE	LASAGNE AL POMODORO	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	CREMA DI CAROTE CON RISO
SOGLIOLA GRATINATA	POLLO AL LATTE	MOZZARELLA	UOVA STRAPAZZATE	STRACCETTI DI MAIALE
FAGIOLINI AL VAPORE	PATATE AL VAPORE	CAROTE PREZZEMOLATE	BIETOLE SALTATE	INSALATA
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA

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 S/G in brodo vegetale Sogliola gratinata S/G Fagiolini al vapore Pane S/G e frutta	Pasta alle zucchine S/G Pollo al latte S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Lasagne al pomodoro S/G Mozzarella Carote prezzemolate S/G Pane S/G e frutta	Spaghetti S/G aglio e olio Uova strapazzate S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Crema di carote con riso S/G Straccetti di maiale S/G Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE		Pollo agli aromi	Pasta pomodoro Prosciutto cotto	Uova strapazzate no latte	
NO POMODORO	Minestra in brodo vegetale no pomodoro		Lasagne bianche		Crema di carote no pomodoro
NO UOVO			Pasta pomodoro	Pollo all'olio	
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI		Hamburger vegetale			Formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Lenticchie al pomodoro	Hamburger vegetale			Formaggio
NO CARNE DI MAIALE					Formaggio
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Lenticchie al pomodoro	Hamburger vegetale	Pasta pomodoro Legumi	Legumi	Cecina
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.

