



IL MENÙ DELLA SETTIMANA

24 aprile
28 aprile

LUNEDÌ	FESTA	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO AL POMODORO		PASTA OLIO	PASSATO DI VERDURA CON FARRO	PASTA ALLA PUTTANESCA
STRACCHINO		MERLUZZO ALLA LIVORNESE	FRITTATA	POLLO ALLA SALVIA
SPINACI SALTATI		PISELLI ALL'OLIO	CAROTE AL VAPORE	PATATE ARROSTO
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	Riso S/G al pomodoro Stracchino Spinaci saltati Pane S/G e frutta		Pasta S/G olio Merluzzo alla livornese S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Frittata S/G Carote al vapore Pane S/G e frutta	Pasta S/G alla puttanesca Pollo alla salvia S/G Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pr cotto			Frittata no latte e formaggio	
NO POMODORO	Riso olio		Merluzzo arrosto	Passato di verdura no pomodoro	Pasta olio
NO UOVO				Pollo all'olio	
NO PESCE			Pollo all'olio		Pasta al pomodoro
NO TUTTE LE CARNI					Formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE			Piselli all'olio Verdura		Pasta pomodoro Formaggio
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Legumi		Piselli all'olio Verdura	Cecina	Pasta pomodoro 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

1 maggio
5 maggio

FESTA	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	MINISTRA IN BRODO VEGETALE	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU'
	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO	POLLO AL LIMONE	FORMAGGIO PRIMO SALE
	PISELLI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA
	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 Bastoncini al forno S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Prosciutto cotto Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pomodoro Pollo al limone S/G Fagiolini al vapore Pane S/G e frutta	Pasta S/G al ragù Formaggio primo sale Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE			Riso allo zafferano no latte		Pollo all'olio
NO POMODORO		Minestra in brodo vegetale no pomodoro		Pasta olio	Pasta al ragù no pomodoro
NO UOVO		Pesce arrosto			
NO PESCE		Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI			Formaggio	Frittata	Pasta pomodoro
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Piselli all'olio Verdura	Formaggio	Frittata	Pasta al pomodoro
NO CARNE DI MAIALE			Formaggio		
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO		Piselli all'olio Verdura	Riso allo zafferano no latte Cecina	Legumi	Pasta al pomodoro 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

8 maggio
12 maggio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA	PASTA OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA AL TONNO	PASTA AL POMODORO
ARISTA AL FORNO	POLPETTE DI PESCE	PIZZA MARGHERITA	FRITTATA	POLLO AL LATTE
BIETOLE SALTATE	POMODORI		INSALATA	CAROTE SALTATE
PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	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 alla carrettiera Arista al forno S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pasta S/G olio Polpette di pesce S/G Pomodori Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Frutta	Pasta S/G al tonno Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pomodoro Pollo al latte S/G Carote saltate S/G Pane e frutta
NO LATTE			Pizza pomodoro	Frittata no latte Pollo agli aromi	
NO POMODORO	Spaghetti all'olio	Verdura	Crostone con la mozzarella	Pasta al tonno no pomodoro Pasta olio	
NO UOVO		Pesce arrosto		Pollo all'olio	
NO PESCE		Pollo all'olio		Pasta pomodoro	
NO TUTTE LE CARNI	Hamburger vegetale			Sformato di verdura	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Hamburger vegetale	Fagioli olio e salvia		Pasta pomodoro Sformato di verdura	
NO CARNE DI MAIALE	Hamburger vegetale				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Hamburger vegetale	Fagioli olio e salvia	Pizza pomodoro	Pasta pomodoro Cecina 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

15 maggio
19 maggio

LUNEDÌ	GIORNATA SENZA GLUTINE MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA OLIO	RISO ALLA PARMIGIANA	LASAGNE AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI BASILICO	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO
SOGLIOLA GRATINATA	POLLO ALLA CACCIATORA	MOZZARELLA	HAMBURGER PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	POLPETTE DI CARNE
PISELLI ALL'OLIO	BIETOLE SALTATE	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI AL POMODORO	PATATE ARROSTO
PANE E FRUTTA	GALLETTE DI RISO 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	Pasta S/G o all'olio Sogliola gratinata S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta		Lasagne al pomodoro S/G Mozzarella Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Pasta S/G al pesto di basilico Hamburger pr cotto e formaggio S/G Fagiolini al pomodoro Pane S/G e frutta	Crema di zucchini con riso S/G Polpette di carne S/G Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE		Riso olio	Pasta al pomodoro Pollo all'olio	Pasta al pesto di basilico senza formaggio Hamburger prosciutto cotto	Crema di zucchini no latte Polpette di carne no formaggio
NO POMODORO		Pollo all'olio	Lasagne bianche	Fagiolini al vapore	
NO UOVO				Hamburger prosciutto cotto e formaggio no uovo	Hamburger ferri
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI		Frittata		Hamburger vegetale	Formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Piselli all'olio Verdura	Frittata		Hamburger vegetale	Formaggio
NO CARNE DI MAIALE				Hamburger vegetale	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Piselli all'olio Verdura	Riso olio Cecina	Pasta pomodoro Legumi	Pasta al pesto di basilico senza formaggio Hamburger vegetale	Crema di zucchini no latte 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

22 maggio
26 maggio

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ROSE'	PASSATO DI VERDURA CON RISO	RISO ALLE ZUCCHINE	PASTA OLIO	PASTA ALLA CARBONARA FINTA
UOVA STRAPAZZATE	FETTINA DI MAIALE IMPANATA	TACCHINO ALLA SALVIA	STRACCHINO	MERLUZZO AGLI AROMI
INSALATA	FAGIOLINI AL VAPORE	POMODORI	CAROTE JULIENNE E MAIS	SPINACI SALTATI
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	Pasta S/G rosè Uova strapazzate S/G Insalata Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Fettina di maiale impanata S/G Fagiolini al vapore Pane S/G e frutta	Riso alle zucchini S/G Tacchino alla salvia S/G Pomodori Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Stracchino Carote julienne e mais Pane S/G e frutta	Pasta alla carbonara finta S/G Merluzzo agli aromi S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pasta pomodoro		Riso alle zucchini no latte	Prosciutto cotto	Pasta alla carbonara finta no latte
NO POMODORO	Pasta olio	Passato di verdura senza pomodoro	Verdura		
NO UOVO	Pollo all'olio				
NO PESCE					Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI		Formaggio	Sformato di verdura		Pasta alla carbonara finta no prosciutto
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Formaggio	Sformato di verdura		Pasta alla carbonara finta no prosciutto Cecina
NO CARNE DI MAIALE		Formaggio			Pasta alla carbonara finta no prosciutto
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Pasta pomodoro Legumi	Legumi	Riso alle zucchini no latte Sformato di verdura	Legumi	Pasta alla carbonara finta no prosciutto Cecina
NO FRUTTA A GIUSCIO					

Le sostituzioni delle pietanze verranno 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.

