





MENÙ INVERNALE ARTICOLATO SU 4 SETTIMANE


LUNEDI

Passato di verdure con riso
Pollo al forno
Patate al forno 
Frutta di stagione




MARTEDI

Risotto alla zucca gialla 
Polpettone di carne 
Fagiolini  all'olio
Frutta di stagione




MERCOLEDI

Gnocchetti sardi al pesto invernale
Tortino di patate e caciotta 
Insalata di finocchi
Frutta di stagione



GIOVEDI

Pasta  al pomodoro
Filetti di platessa dorati  
Zucchine saltate
Frutta di stagione



VENERDI

Pasta  alla crema di parmigiano 
Uova sode con salsa Bugs Bunny
Spinaci/bietole all'olio 
Frutta di stagione



LUNEDI

Pasta  in salsa rosa
Frittata con uova  al parmigiano
Cavolfiore gratinato
Frutta di stagione



MARTEDI

Pasta  al ragù rosso di lenticchie
Bocconcini di pollo al gratin
Fagiolini  al tegame
Frutta di stagione




MERCOLEDI

Riso all'olio
Polpette di vitello in tegame 
Verdure miste all'olio 
Torta paradiso



GIOVEDI

Vellutata di zucca  con crostini integrali
Pizza margherita (con mozzarella fiordilatte  e pomodoro)
Frutta di stagione




VENERDI

Crema di patate  con orzo
Filetti di platessa  
impanati al forno
Insalata di verdure miste
Frutta di stagione



LUNEDI

Pasta  e fagioli o ceci
Mozzarella 
Pomodori
Frutta di stagione





MARTEDI

Bastoncini di carote 
Timballo di pasta o lasagne al ragù 
Yogurt 


MERCOLEDI

Vellutata di Shrek (piselli) 
Fesa di tacchino al forno
Purè di patate 
Frutta di stagione


GIOVEDI

Pasta  al pomodoro
Polpette di merluzzo al gratin  
Insalata di verdure miste 
Frutta di stagione



VENERDI

Riso allo zafferano
Tortino salato (ricotta  e spinaci)
Frutta di stagione


LUNEDI

Tortellini al pomodoro
Frittata con uova  di zucchine al forno
Frutta di stagione





MARTEDI

Passato di verdure con farro 
Spezzatino con patate 
Frutta di stagione


MERCOLEDI

Pizza margherita (con mozzarella fiordilatte  e pomodoro)
Prosciutto cotto
Carote filangé
Frutta di stagione

GIOVEDI


Pasta  agli aromi
Filetti di merluzzo dorati  
Piselli alla fiorentina 
Frutta di stagione

VENERDI

Pasta integrale  al pomodoro
Robiola/stracchino
Zucchine all'olio
Frutta di stagione



Merende

Lunedì: ciaccino
Martedì: latte e biscotti
Mercoledì: yogurt
Giovedì: pane e olio 
Venerdì: banana



Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato



Prodotto BIO: frutta, verdura, legumi, cereali (50% BIO), latticini, uova (100% BIO)






Prodotti Filiera Corta Toscana: pane, pasta, olio, carne di bovino







Prodotti Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo, filetti di platessa

MENÙ ESTIVO ARTICOLATO SU 4 SETTIMANE




LUNEDI

Insalata di verdure miste  con grana 
 Pizza margherita (con mozzarella fiordilatte  e pomodoro)
 Frutta di stagione

MARTEDI

Pasta  all'olio
 Filetti di merluzzo  
 impanati al forno
 Fagiolini in tegame 
 Frutta di stagione



MERCOLEDI

Pasta  al pesto
 Polpette di vitellone 
 Insalata multicolore 
 Frutta di stagione

GIOVEDI

Tortellini al pomodoro
 Insalata di legumi con salse
 Frutta di stagione


VENERDI

Insalata di riso
 Frittata con uova  e parmigiano
 Bastoncini di carote 
 Frutta di stagione




LUNEDI

Risotto con zucchine
 Prosciutto crudo e melone
 Pomodori



MARTEDI

Pasta fredda 
 Arista di maiale al forno
 Fagioli lessati all'olio
 Frutta di stagione


MERCOLEDI

Pasta  al pesto di patate e fagiolini
 Filetti di platessa dorati  
 Pomodori
 Gelato cacao magro-crema fiordilatte


GIOVEDI

Entrée di insalatina fresca 
 Pasta  al ragù finto
 Uova sode con salsa verde
 Frutta di stagione


VENERDI

Gnocchetti sardi all'olio e parmigiano
 Caprese di mozzarella  e pomodori
 Frutta di stagione


LUNEDI

Risotto allo zafferano
 Frittata primavera con uova 
 Zucchine in tegame
 Frutta di stagione


MARTEDI

Passato di legumi con orzo
 Roast-beef  all'olio
 Carote baby prezzemolate
 Frutta di stagione




MERCOLEDI

Cruditè di verdure
 Pasta al ragù 
 Formaggio spalmabile
 Frutta di stagione


GIOVEDI

Insalata di riso
 Bocconcini di pollo dorati
 Fagiolini  all'olio
 Frutta di stagione

VENERDI

Pasta  al pesto
 Filetto di merluzzo   agli aromi
 Insalata mista
 Yogurt



LUNEDI

Insalata di lattuga
 Pasta  al pomodoro fresco
 Prosciutto crudo toscano/capocollo toscano e pecorino senese
 Frutta di stagione (melone se di stagione)





MARTEDI

Pasta  agli aromi
 Tacchino al forno
 Piselli  alla fiorentina
 Frutta di stagione

MERCOLEDI

Pasta  alla crema di zucchine
 Caprese di mozzarella  e pomodori
 Frutta di stagione

GIOVEDI

Pasta integrale  al tonno
 Filetti di platessa al gratin  
 Fagiolini  lessati all'olio
 Gelato cacao e crema

VENERDI

Riso al pomodoro e basilico
 Rotolo di frittata
 Carote filangé
 Frutta di stagione




Merende

Lunedì: ciaccino

Martedì: latte e biscotti

Mercoledì: yogurt

Giovedì: pane e olio 

Venerdì: banana



Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato



Prodotto BIO: frutta, verdura, legumi, cereali (50% BIO), latticini, uova (100% BIO)



Prodotti Filiera Corta Toscana: pane, pasta, olio, carne di bovino



Prodotti Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo, filetti di platessa

ALLERGENI

Per confezionare un pasto idoneo alle problematiche di allergeni e/o intolleranze, è necessario presentare un certificato redatto dal medico di medicina generale o medico pediatra o specialista allergologo.

Nel certificato dovranno essere riportati in modo chiaro e dettagliato e preciso tutti gli ingredienti e/o cibi che possono o NON possono essere utilizzati - somministrati.

Gli **ALLERGENI** che potrebbero essere presenti nel menù sono i seguenti:

- 1— Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2—Uova e prodotti a base di uova.
- 3—Pesce e prodotti a base di pesce
- 4—Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 5—Sedano e prodotti a base di sedano.
- 6—Soia e prodotti a base di soia
- 7—Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



DIETA DIFFERENZIATA PER MOTIVI DI SALUTE

Si ricorda che per gli studenti, che necessitano di una dieta personalizzata per motivi di salute, deve essere data comunicazione via e-mail all'Ufficio Pubblica Istruzione, allegando il certificato rilasciato dal medico.

Si precisa, inoltre, che tutte le certificazioni mediche devono essere rinnovate annualmente e presentate all'Ufficio Pubblica Istruzione prima dell'inizio dell'anno scolastico.