

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**MENU' ESTIVO**

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 01/09	<p><b>1°:</b> riso bio con zucchine  <b>2°:</b> roast-beef di vitellone chianino  <b>Contorno:</b> pomodori bio e cetrioli</p>	<p><b>1°:</b> gnocchetti sardi al pomodoro bio  <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> petto di pollo impanato al forno  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> pasta al ragù di legumi (lenticchie bio)  <b>2°:</b> stracchino e pecorino semistagionato  <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> passato di verdure con pastina  <b>2°:</b> hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)  <b>Contorno:</b> zucchine trifolate</p>
2 08/09	<p><b>1°:</b> pasta al pomodoro bio  <b>2°:</b> fettuccine di frittata  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> riso in bianco (burro e parmigiano)  <b>2°:</b> polpettone (carne di vitellone chianino)  <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio  <b>2°:</b> caprese al basilico</p>	<p><b>1°:</b> crema di ceci e quadrucci all'uovo  <b>2°:</b> bocconcini di tacchino agli aromi  <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> orzo bio con pesto e pomodorini  <b>2°:</b> platessa al limone  <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio</p>
3 15/9	<p><b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>1°:</b> pasta ricotta e pomodoro bio (rosé)  <b>2°:</b> tortino di patate e mozzarella  <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> riso con zucchine  <b>2°:</b> straccetti di petto di pollo al forno  <b>Contorno:</b> insalata di pomodori bio e cetrioli</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> passato di verdure  <b>2°:</b> pizza margherita</p>	<p><b>1°:</b> pasta integrale al pomodoro bio  <b>2°:</b> hamburger di legumi (ceci bio)  <b>Contorno:</b> zucchine trifolate in padella</p>
4 22/10	<p><b>1°:</b> farro bio al pesto  <b>2°:</b> straccetti di vitellone chianino alla salvia  <b>Contorno:</b> insalata di pomodori</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano  <b>2°:</b> petto di pollo panato al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>1°:</b> pasta alle zucchine  <b>2°:</b> frittata con parmigiano  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pomodoro bio  <b>2°:</b> filetto di merluzzo impanato al forno  <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> ravioli burro e salvia  <b>2°:</b> Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta  <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>

1 29/09	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno <b>Contorno:</b> carote julienne	1°: riso con zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio	1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno <b>Contorno:</b> insalata mista	1°: pasta al ragù di chianina 2°: stracchino e pecorino semistagionato <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi <b>(fagioli cannellini bio)</b>
------------	--	--	---	--	---

### MENU' AUTUNNALE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 06/10	1°: riso con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno <b>Contorno:</b> carote julienne	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: pasta al pesto invernale 2°: cosci di pollo al forno (o petto di pollo alla salvia per nido e infanzia) <b>Contorno:</b> insalata	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: polpettone di carne di tacchino <b>Contorno:</b> piselli bio in umido	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato e stracchino <b>Contorno:</b> finocchi in insalata
2 13/10	1°: pasta al pesto invernale 2°: polpette di vitellone chianino <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	1°: riso in bianco (burro e parmigiano) 2°: fettuccine di halibut o pesce azzurro impanato al forno <b>Contorno:</b> carote cotte all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno con pomodoro bio (o platessa* nido e infanzia) 2°: frittata <b>Contorno:</b> insalata mista	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: petto di pollo impanato <b>Contorno:</b> finocchi gratinati	1°: lasagne al pomodoro bio 2°: formaggio primo sale <b>Contorno:</b> Cavolo fiore saltato
3 20/10	1°: riso allo zafferano 2°: arrosto di tacchino <b>Contorno:</b> insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	1°: pasta al pesto invernale 2°: roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> insalata di finocchi	1°: pasta burro e parmigiano 2°: filetto di merluzzo al forno <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita

4 27/10	<b>1°:</b> riso al pomodoro bio <b>2°:</b> filetto di halibut o sgombrò al forno <b>Contorno:</b> cavolo cappuccio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> hamburger di legumi ( <b>fagioli cannellini bio</b> ) <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al ragù di pesce (merluzzo) in bianco <b>2°:</b> frittata con patate <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio	<b>1°:</b> passato di fagioli bio con pastina all'uovo <b>2°:</b> straccetti di petto di pollo al forno <b>Contorno:</b> Insalata mista	<b>MENU' DI HALLOWEEN</b> <b>1°:</b> ravioli con zucca <b>2°:</b> mix di formaggi (pecorino semistagionato e primo sale) <b>Contorno:</b> carote cotte all'olio
------------	--	--	---	---	--

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
5 03/11	<b>1°:</b> pasta alla pizzaiola (capperi e origano) <b>2°:</b> petto di tacchino al forno <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> passato di ceci con quadrucci all'uovo <b>2°:</b> frittata con parmigiano reggiano <b>Contorno:</b> insalata mista	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> risotto al radicchio <b>2°:</b> spezzatino di vitellone chianino <b>Contorno:</b> carote cotte all'olio	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> filetto di platessa a fettuccine al forno <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio	<b>1°:</b> orzo bio al pesto invernale <b>2°:</b> formaggio primo sale <b>Contorno:</b> insalata di finocchi
1 10/11	<b>1°:</b> riso con zucca <b>2°:</b> bastoncini di merluzzo al forno <b>Contorno:</b> carote julienne	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> passato di verdure <b>2°:</b> pizza margherita	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> cosci di pollo al forno (o petto di pollo alla salvia*) <b>Contorno:</b> lattuga	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> polpettone di carne di tacchino <b>Contorno:</b> piselli bio in umido	<b>1°:</b> gnocchetti sardi al pomodoro bio <b>2°:</b> frittata <b>Contorno:</b> insalata misata carote e mais
2 17/11	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> polpette di vitellone <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>1°:</b> riso bio in bianco (burro e parmigiano) <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro al forno <b>Contorno:</b> carote cotte all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> pasta con sugo di tonno (o platessa*) al pomodoro bio <b>2°:</b> frittata <b>Contorno:</b> insalata	<b>Toscana in tavola</b> <b>1°:</b> tagliatelle al ragù bianco di chianina <b>2°:</b> scaglie di parmigiano reggiano e stracchino <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> crema di ceci bio con farro bio <b>2°:</b> bocconcini di tacchino agli aromi <b>Contorno:</b> piselli bio in umido

3 24/11	1°: riso bio allo zafferano 2°: arrosto di tacchino <b>Contorno:</b> insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella <b>Contorno:</b> cavolfiore	1°: pasta al pesto invernale 2°: roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> insalata di finocchi	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: filetto di merluzzo al forno <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio
4 01/12	1°: crema di zucca gialla con crostini 2°: hamburger di vitellone <b>Contorno:</b> zucchine trifolate	1°: passato di fagioli bio con farro bio 2°: straccetti di petto di pollo al forno <b>Contorno:</b> Insalata mista	1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) in bianco 2°: frittata con patate <b>Contorno:</b> carote julienne all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: riso burro e parmigiano 2°: hamburger di legumi (ceci) <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombrò impanato al forno <b>Contorno:</b> cavolo cappuccio

#### MENU' INVERNALE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 08/12	<b>IMMACOLATA</b>	1°: pasta al pesto invernale 2°: stracchino e primosale <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone (carne di vitellone chianino) <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: merluzzo gratinato al forno <b>Contorno:</b> cavolfiore saltato
2 15/12	1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta) 2°: roast beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> Cavolo cappuccio	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: bastoncini di merluzzo <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: formaggio primosale <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Menù di Natale</b> 1°: Tortellini in brodo 2°: arrosto di tacchino <b>Contorno:</b> patate arrosto	1°: crema di porri e patate con crostini 2°: frittata <b>Contorno:</b> finocchi gratinati
3 22/12	1°: riso allo zafferano 2°: filetti di halibut impanati al forno <b>Contorno:</b> insalata mista	1°: passato di fagioli con pastina 2°: tortino di patate e mozzarella <b>Contorno:</b> carote julienne	1°: lasagne al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato <b>Contorno:</b> Cavolo cappuccio	<b>NATALE</b>	<b>S. STEFANO</b>

4 29/12	<b>1°:</b> ravioli burro e salvia <b>2°:</b> filetto di platessa al forno <b>Contorno:</b> carote bollite all'olio	<b>1°:</b> pasta al ragù di pesce (totani) in bianco <b>2°:</b> frittata con parmigiano reggiano <b>Contorno:</b> insalata	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> passato di fagioli con riso bio <b>2°:</b> straccetti di petto di pollo al forno <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>1° DELL'ANNO</b>	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> straccetti di vitello alla salvia <b>Contorno:</b> insalata di finocchi
------------	--	--	---	---------------------	--

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 05/01	<b>1°:</b> brodo di verdura vegetale con pastina <b>2°:</b> filetto di merluzzo al forno	<b>EPIFANIA</b>	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> petto di tacchino al forno <b>Contorno:</b> finocchi gratinati	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> risotto allo zafferano <b>2°:</b> spezzatino di vitellone chianino <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> frittata con patate <b>Contorno:</b> insalata
1 12/01	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> stracchino e primosale <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> passato di verdure	<b>1°:</b> gnocchetti sardi al pomodoro bio <b>2°:</b> merluzzo gratinato al forno	<b>Tradizione Italiana</b> <b>1°:</b> pasta alla pizzaiola (capperi e origano) <b>2°:</b> spezzatino di vitellone chianino <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> frittata <b>Contorno:</b> insalata
2 19/01	<b>1°:</b> pasta rosé (pomodoro bio e ricotta) <b>2°:</b> roast beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> bastoncini di merluzzo <b>Contorno:</b> carote julienne	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio <b>2°:</b> formaggio primosale <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> frittata con parmigiano <b>Contorno:</b> insalata mista	<b>1°:</b> crema di porri e patate con crostini <b>2°:</b> bocconcini di tacchino agli aromi <b>Contorno:</b> insalata di finocchi

3 26/01	<b>1°:</b> riso allo zafferano <b>2°:</b> polpette di vitellone chianino <b>Contorno:</b> insalata	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> tortino di patate e mozzarella <b>Contorno:</b> carote julienne	<b>1°:</b> lasagne al pomodoro bio <b>2°:</b> pecorino semistagionato <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> passato di verdure <b>2°:</b> pizza margherita	<b>1°:</b> pasta ricotta e pomodoro bio(rosé) <b>2°:</b> filetto di halibut o sgombrò al forno <b>Contorno:</b> cavolfiore all'olio
------------	--	--	---	--	---

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4 02/02	<b>SAPORI TOSCANI</b> <b>1°:</b> tagliatelle al ragù bianco di chianina <b>2°:</b> straccetti di vitellone chianino alla salvia <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al ragù di totani in bianco <b>2°:</b> frittata con parmigiano reggiano <b>Contorno:</b> Insalata	<b>1°:</b> riso alla zucca <b>2°:</b> scaglie di parmigiano reggiano e ricotta <b>Contorno:</b> insalata di finocchi	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> passato di fagioli con riso bio <b>2°:</b> straccetti di petto di pollo al forno <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio	<b>1°:</b> ravioli burro e salvia <b>2°:</b> filetto di platessa al forno <b>Contorno:</b> carote bollite
5 09/02	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> frittata con patate <b>Contorno:</b> insalata	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> risotto al radicchio <b>2°:</b> spezzatino di vitellone chianino <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> petto di tacchino al forno <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>1°:</b> pasta alla pizzaiola (capperi e origano) <b>2°:</b> hamburger di legumi ( <b>ceci bio</b> ) <b>Contorno:</b> finocchi gratinati	<b>1°:</b> passato di verdura con orzo bio <b>2°:</b> filetto di merluzzo al forno <b>Contorno:</b> carote all'olio
1 16/02	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> stracchino e primosale <b>Contorno:</b> piselli bio in umido	<b>1°:</b> gnocchetti sardi al pomodoro bio <b>2°:</b> merluzzo gratinato al forno <b>Contorno:</b> cavolfiore saltato	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> passato di verdure <b>2°:</b> pizza margherita	<b>1°:</b> riso bio in bianco (burro e parmigiano) <b>2°:</b> polpettone di vitellone chianino <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta integrale con pomodoro bio <b>2°:</b> hamburger di legumi ( <b>ceci</b> ) <b>Contorno:</b> insalata
2 23/02	<b>1°:</b> pasta rosé (pomodoro bio e ricotta) <b>2°:</b> roast beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> Carote julienne	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano <b>2°:</b> bastoncini di merluzzo <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio <b>1°:</b> pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio <b>2°:</b> formaggio primosale <b>Contorno:</b> insalata di finocchi	<b>1°:</b> crema di porri e patate con crostini <b>2°:</b> bocconcini di tacchino agli aromi <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al pesto invernale <b>2°:</b> frittata con parmigiano reggiano <b>Contorno:</b> insalata mista

MENU' PRIMAVERILE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 02/03	<p>1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetti di platessa a fettuccine impanati al forno</p> <p><b>Contorno:</b> piselli bio all'olio</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio al pomodoro 2°: petto di pollo impanato al forno</p> <p><b>Contorno:</b> insalata</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino</p> <p><b>Contorno:</b> bietole bio lesse</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p><b>Contorno:</b> Carote julienne</p>
2 09/03	<p>1°: gnocchi* al pomodoro bio (*gnocchetti sardi nido e infanzia) 2°: polpette di vitellone chianino</p> <p><b>Contorno:</b> insalata mista carote e mais</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: frittata di zucchine</p> <p><b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio</p>	<p><b>Il mare in tavola</b> 1°: pasta al sugo di tonno (o platessa*) in bianco 2°: totani e piselli bio in umido al pomodoro bio</p> <p>* nido e infanzia</p>	<p>1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano</p> <p><b>Contorno:</b> insalata</p>	<p>1°: orzo bio con crema di zucchine 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia)</p> <p><b>Contorno:</b> carote all'olio</p>
3 16/03	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata</p> <p><b>Contorno:</b> bietole bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p><b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso allo zafferano 2°: crocchette di legumi (fagioli cannellini bio)</p> <p><b>Contorno:</b> insalata</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno</p> <p><b>Contorno:</b> piselli bio trifolati</p>
4 23/03	<p>1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nidi e infanzia) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p><b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia)</p> <p><b>Contorno:</b> insalata</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: crocchette di legumi (ceci bio)</p> <p><b>Contorno:</b> piselli bio trifolati</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di vitellone chianino</p> <p><b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p>1°: grattini all'uovo in brodo vegetale 2°: filetto di merluzzo al forno</p> <p><b>Contorno:</b> Spinaci bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 30/03	<b>1°:</b> pasta in bianco (burro e parmigiano) <b>2°:</b> filetti di platessa impanati al forno <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo <b>1°:</b> passato di verdure <b>2°:</b> pizza margherita	<b>1°:</b> riso bio e piselli bio <b>2°:</b> petto di pollo impanato al forno <b>Contorno:</b> insalata	<b>1°:</b> gnocchetti sardi al pomodoro bio <b>2°:</b> roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> Carote julienne	<b>1°:</b> ravioli burro e salvia <b>2°:</b> scaglie di parmigiano reggiano e stracchino <b>Contorno:</b> bietole bio lesse
2 06/04	<b>LUNEDÌ DELL'ANGELO</b>	<b>1°:</b> gnocchi al pomodoro bio (gnocchetti sardi nido e infanzia) <b>2°:</b> polpette di vitellone chianino <b>Contorno:</b> insalata e cetrioli	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo <b>1°:</b> pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio <b>2°:</b> pecorino e primosale <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>1°:</b> crema di ceci bio con quadrucci all'uovo <b>2°:</b> crocchette di patate con parmigiano <b>Contorno:</b> insalata	<b>1°:</b> orzo bio con crema di zucchine <b>2°:</b> filetti di merluzzo gratinati <b>Contorno:</b> carote alla julienne
3 13/04	<b>1°:</b> pasta al pomodoro bio <b>2°:</b> fettuccine di frittata <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al pesto <b>2°:</b> roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> carote julienne	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo <b>1°:</b> passato di verdure <b>2°:</b> pizza margherita	<b>1°:</b> riso allo zafferano <b>2°:</b> hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) <b>Contorno:</b> insalata	<b>1:</b> pasta ricotta e pomodoro <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro al forno <b>Contorno:</b> piselli bio trifolati

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4 20/04	1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nidi e infanzia) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: bietola bio all'olio	<b>Aria di primavera</b> 1°: farro bio al pesto e pomodorini 2°: pollo alla salvia <b>Contorno:</b> insalata	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di vitellone chianino	1°: Grattini all'uovo in brodo vegetale 2°: filetto di merluzzo al forno <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio
5 27/04	1°: riso con pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno <b>Contorno:</b> carote bio cotte all'olio	1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia) <b>Contorno:</b> insalata	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo di verdura con orzo bio 2°: filetto di platessa impanato al forno <b>Contorno:</b> insalata	1°: pasta all'ortolana 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio	1° MAGGIO
1 04/05	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetti di platessa a fettuccine impanati <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: riso bio e piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno <b>Contorno:</b> insalata	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> carote julienne	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio
2 11/05	1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: bastoncini di merluzzo gratinati al forno <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio *gnocchetti sardi nido e infanzia	1°: pasta con crema di zucchine 2°: frittata con parmigiano reggiano <b>Contorno:</b> insalata mista	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: pecorino e primosale <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano <b>Contorno:</b> insalata di pomodori	<b>Senza glutine con gusto (giornata mondiale della celiachia)</b> 1°: riso con piselli bio 2°: roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> Carote julienne
3 18/05	1°: pasta in bianco burro e parmigiano reggiano 2°: fettuccine di frittata <b>Contorno:</b> carote julienne	1°: pasta ricotta e pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno <b>Contorno:</b> piselli bio trifolati	<b>Antipasto:</b> mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: riso allo zafferano 2°: hamburger di legumi (ceci bio) <b>Contorno:</b> insalata	1°: pasta al pesto 2°: roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio azzurro al forno

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 25/05	<p><b>1°:</b> pasta al ragù di chianina  <b>2°:</b> stracchino e pecorino semistagionato</p>	<p><b>1°:</b> riso con verdure in bianco  <b>2°:</b> roast-beef di vitellone chianino  <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> petto di pollo impanato al forno  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> gnocchi* al pomodoro bio  <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne  * gnocchetti sardi nidi e infanzia</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote – cetriolo  <b>1°:</b> brodo vegetale con pastina  <b>2°:</b> hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)  <b>Contorno:</b> pomodori e cetrioli</p>
2 01/06	<p><b>1°:</b> pasta al pomodoro bio  <b>2°:</b> fettuccine di frittata  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>FESTA DELLA REPUBBLICA</b></p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio  <b>2°:</b> caprese al basilico</p>	<p style="text-align: center;"><b>L'estate toscana</b></p> <p><b>1°:</b> panzanella toscana  <b>2°:</b> roast beef di vitellone chianino  <b>Contorno:</b> zucchine trifolate</p>	<p><b>1°:</b> insalata di farro bio con pesto e pomodorini  <b>2°:</b> fettuccine di platessa al limone  <b>Contorno:</b> carote alla julienne</p>
3 08/06	<p><b>1°:</b> riso con crema di zucchine  <b>2°:</b> straccetti di petto di pollo al forno  <b>Contorno:</b> insalata di pomodori</p>	<p><b>1°:</b> pasta ricotta e pomodoro bio (rosé)  <b>2°:</b> caciotta semistagionata  <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> passato di verdure  <b>2°:</b> pizza margherita</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>1°:</b> pasta integrale al pomodoro bio  <b>2°:</b> petto di tacchino al forno  <b>Contorno:</b> zucchine in padella</p>
4 15/06	<p><b>1°:</b> pasta integrale al pomodoro bio</p>	<p><b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano  <b>2°:</b> petto di pollo impanato al forno  <b>Contorno:</b> insalata</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote – cetriolo  <b>1°:</b> minestra in brodo di verdure  <b>2°:</b> frittata con parmigiano reggiano  <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> insalata di farro bio al pesto  <b>2°:</b> straccetti di vitello alla salvia  <b>Contorno:</b> insalata di pomodori</p>	<p><b>1°:</b> ravioli burro e salvia  <b>2°:</b> Scaglie di parmigiano reggiano e primo sale  <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 22/06	<p><b>1°:</b> pasta in bianco (burro e parmigiano)  <b>2°:</b> straccetti di pollo  <b>Contorno:</b> pomodori e cetrioli</p>			<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> frittata con parmigiano  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pomodoro bio  <b>2°:</b> tortino di patate, zucchine e mozzarella  <b>Contorno:</b> fagiolini bio olio e limone</p>
1 29/06	<p><b>1°:</b> riso con verdure in bianco  <b>2°:</b> roast-beef di vitellone chianino  <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> gnocchi* al pomodoro bio  <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne *gnocchetti sardi nido e infanzia</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> petto di pollo impanato al forno  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano reggiano  <b>2°:</b> stracchino e caciotta  <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote – cetriolo  <b>1°:</b> brodo vegetale con pastina  <b>2°:</b> hamburger di legumi (<b>ceci bio</b>)  <b>Contorno:</b> cetrioli e pomodori</p>
2 06/07	<p><b>1°:</b> pasta al pomodoro bio  <b>2°:</b> frittata  <b>Contorno:</b> insalata mista</p>	<p><b>1°:</b> riso bio in bianco (burro e parmigiano)  <b>2°:</b> polpettone di vitellone chianino  <b>Contorno:</b> zucchine trifolate</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote – cetriolo  <b>1°:</b> pasta con sugo di merluzzo rossa  <b>2°:</b> caprese al basilico</p>	<p><b>1°:</b> crema di ceci e quadrucci all'uovo  <b>2°:</b> bocconcini di tacchino agli aromi  <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> farro bio con pesto e pomodorini  <b>2°:</b> platessa al limone  <b>Contorno:</b> carote alla julienne</p>
3 13/07	<p><b>1°:</b> riso con crema di zucchine  <b>2°:</b> straccetti di petto di pollo al forno  <b>Contorno:</b> insalata di pomodori</p>	<p><b>1°:</b> pasta ricotta e pomodoro bio (rosé)  <b>2°:</b> caciotta semistagionata  <b>Contorno:</b> bietola bio all'olio</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> passato di verdure  <b>2°:</b> pizza margherita</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pesto  <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>1°:</b> pasta integrale al pomodoro bio  <b>2°:</b> petto di tacchino al forno  <b>Contorno:</b> zucchine trifolate in padella</p>
4 20/07	<p><b>1°:</b> farro bio al pesto  <b>2°:</b> straccetti di vitellone chianino alla salvia  <b>Contorno:</b> insalata di pomodori e lattuga</p>	<p><b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano  <b>2°:</b> petto di pollo al forno  <b>Contorno:</b> carote julienne</p>	<p><b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo  <b>1°:</b> minestra in brodo di verdure  <b>2°:</b> frittata con parmigiano reggiano  <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> pasta al pomodoro  <b>2°:</b> filetto di merluzzo impanato al forno  <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio</p>	<p><b>1°:</b> ravioli burro e salvia  <b>2°:</b> Scaglie di parmigiano reggiano e primo sale  <b>Contorno:</b> pomodori e cetrioli</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 27/07	<b>1°:</b> pasta in bianco (burro e parmigiano) <b>2°:</b> straccetti di pollo <b>Contorno:</b> bietole bio all'olio	<b>1°:</b> riso bio alla crema di zucchine <b>2°:</b> spezzatino di vitellone chianino <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>1°:</b> pasta al pesto <b>2°:</b> filetto di platessa impanato <b>Contorno:</b> zucchine trifolate	<b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote - cetriolo <b>1°:</b> passato di verdure <b>2°:</b> pizza margherita	<b>1°:</b> pasta al pomodoro bio <b>2°:</b> tortino di patate e mozzarella <b>Contorno:</b> fagiolini bio olio e limone
1 03/08	<b>1°:</b> riso con crema di zucchine <b>2°:</b> roast-beef di vitellone chianino <b>Contorno:</b> fagiolini bio all'olio	<b>1°:</b> gnocchetti sardi al pomodoro bio <b>2°:</b> filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno <b>Contorno:</b> carote julienne	<b>1°:</b> pasta al pesto <b>2°:</b> petto di pollo impanato al forno <b>Contorno:</b> insalata mista	<b>1°:</b> pasta in bianco burro e parmigiano reggiano <b>2°:</b> stracchino e pecorino semistagionato <b>Contorno:</b> piselli bio all'olio	<b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote – cetriolo <b>1°:</b> brodo di verdure con pastina <b>2°:</b> hamburger di legumi (ceci bio) <b>Contorno:</b> spinaci bio all'olio
2 10/08	<b>1°:</b> pasta al pomodoro bio <b>2°:</b> frittata	<b>1°:</b> riso bio in bianco (burro e parmigiano) <b>2°:</b> polpettone di vitellone chianino	<b>Antipasto:</b> mix di verdure crude carote – cetriolo <b>1°:</b> pasta con sugo di merluzzo rossa	<b>1°:</b> crema di ceci e quadrucci all'uovo <b>2°:</b> bocconcini di tacchino agli aromi	<b>1°:</b> insalata di farro bio con pesto e pomodorini <b>2°:</b> filetto di platessa al limone

NOTA: tutti i giorni viene servito pane con farina macinata a pietra con il secondo (il pane non viene servito se è prevista la pizza) e frutta fresca di stagione a fine pasto; la pasta viene offerta anche di tipo integrale.

- Ogni fine mese è previsto un dolce.

## **DIETE SPECIALI**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, è fornito un pasto alternativo, la cui la composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite dal medico pediatra o allergologo (che prevede l'esclusione dell'alimento a rischio e la sua sostituzione con un'alternativa). Le cucine sono dotate di piano di autocontrollo che prevede un capitolo specifico riguardante la celiachia, e gli operatori sono stati opportunamente formati secondo le linee guida regionali.

Pasti sostitutivi sono previsti anche per scelte etiche (esclusione della carne suina, di vitello o di tutti i tipi di carne), a base di legumi, uova o formaggio.

## **DIETA A SCARSO RESIDUO**

La dieta a scarso residuo dovrà essere così composta:

Riso all'olio extra vergine di oliva

Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata

Patate bollite

Frutta fresca: Mela o pera

## **MENU' DI EMERGENZA**

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili (es. mancanza di forniture), si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

pasta o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)

formaggio o prosciutto cotto

contorno

pane e frutta