

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Proposta di menù A.S. 2026/2027, comprensiva delle integrazioni e migliorie offerte, da attuare previa approvazione della Stazione Appaltante e degli enti competenti. Gli allergeni sono indicati mediante la numerazione riportata nelle legende.

MENU' ESTIVO

SETT	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 01/09		1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: pomodori bio e cetrioli	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: zucchine trifolate
All.		1,4,7,9	1,7,8	7	1,7,9
2 07/09	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosè) 2° fettuccine di frittata Contorno: insalata mista	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone carne di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2°: caprese al basilico	1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: polpettone di tacchino Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta con pesto (basilico) e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: piselli bio all'olio
	1,3,7,9	3,7	1,4,7	1,3,7,9	1,4,7,8
3 14/9	1° pasta al pomodoro bio 2° pecorino semistagionato Contorno: carote all'olio	1°: Pasta con crema di zucchine e ricotta 2°: straccetti di petto di pollo al forno impanati Contorno: insalata di pomodori e cetrioli	1° riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2° Filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2° hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: zucchine trifolate in padella
All.	1,7,9	1,7	1,4,7	1,7,9	1,7,9
4 21/09	1°: farro bio al pesto (basilico) 2°: straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: insalata di Pomodori	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta in bianco con ricotta 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta con crema di zucchine 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano DOP e ricotta Contorno: patate al forno
All.	1,7,8	1,7	1,3,7	1,4,7,9	1,3,7

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

5 28/09	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: roast-beef di vitellone Chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al ragù di vitellone chianino IGP con pomodoro 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - finocchi 1°: minestra di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)
All.	1,4,7,9	7	1,7,8	1,7,9	1,7,9

LEGENDA ALLERGENI - numerazione ai sensi dell'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011

1 - Glutine	2 - Crostacei	3 - Uova	4 - Pesce	5 - Arachidi	6 - Soia	7 - Latte
8 - Frutta a guscio	9 - Sedano	10 - Senape	11 - Sesamo	12 - Solfiti	13 - Lupini	14 - Molluschi

LEGENDA GRAFICA

Testo arancio = specifica alimento/ricetta	Sfondo verde = inversione del menù con un'altra giornata	Testo blu evidenziato celeste = modifica ingrediente/ricetta
---	---	---

Nota: gli allergeni sono riferiti alle ricette standard del ricettario tecnico allegato; la lettura deve essere integrata con le schede tecniche dei prodotti effettivamente utilizzati.

MENÙ AUTUNNALE

SETT	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 05/10	1°: riso bio con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con grattini 2°: Focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: pasta in bianco burro e Parmigiano DOP 2°: polpettone di carne di tacchino Contorno: piselli bio in umido	1°: pasta al pesto invernale (cavolo nero) 2°: cosci di pollo al forno (o Scaloppine al limone per nido e infanzia) Contorno: insalata	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato e ricotta Contorno: finocchi in insalata
All.	1,4,7	1,7,9	1,3,7	1,7,8	1,7,9
2 12/10	1°: trofie al pesto invernale (spinaci) 2°: polpette di vitellone Chianino IGP Contorno: bietole bio all'olio	1°: riso in bianco (burro e Parmigiano DOP) 2°: fettuccine di platessa o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote cotte all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno con pomodoro bio (o platessa* nido e infanzia) 2°: frittata Contorno: insalata mista	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: petto di pollo impanato Contorno: Cavolfiore saltato	1°: lasagne al pomodoro bio 2°: formaggio primo sale Contorno: finocchi gratinati
All.	1,3,7,8	1,4,7	1,3,4	1,3,9	1,3,7,9
3 19/10	1°: riso bio allo zafferano 2°: arrosto di tacchino Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella	1°: pasta al pesto invernale (cavolo nero) 2°: roast-beef di vitellone	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: polpette di merluzzo al	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

		Contorno: spinaci bio all'olio	Chianino IGP Contorno: insalata di finocchi	forno Contorno: piselli bio in umido	2°: pizza margherita
All.	7,9	1,3,7,9	1,7,8	1,3,4,7	1,7,9
4 26/10	1°: riso bio al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombero al forno Contorno: cavolo cappuccio in insalata	1°: crema di fagioli bio con quadrucchi all'uovo 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: Insalata mista	1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) in bianco 2°: frittata con patate Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: spinaci bio all'olio	MENU' DI HALLOWEEN 1°: ravioli con zucca 2°: mix di formaggi (pecorino semistagionato e primo sale) Contorno: carote cotte all'olio
All.	4,7,9	1,3,9	1,3,4	1,7	1,3,7
5 02/11	1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: risotto allo zafferano 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	1°: crema di ceci bio con grattini all'uovo 2°: frittata con parmigiano reggiano DOP Contorno: carote cotte all'olio	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: insalata mista	1°: orzo bio al pesto invernale (spinaci) 2°: formaggio primo sale Contorno: finocchi gratinati
All.	1,7,9	7,9	1,3,7,9	1,4,7	1,7,8
1 09/11	1°: riso bio con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: insalata mista carote e mais	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: polpettone di carne di tacchino Contorno: piselli bio in umido	1°: trofie al pesto invernale (cavolo nero) 2°: cosci di pollo al forno (o scaloppine al limone per nido e infanzia) Contorno: purè di patate	Antipasto: mix verdure crude carote –finocchio 1°: passato di verdure con grattini 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita
All.	1,4,7	1,3,7,9	1,3,7	1,7,8	1,7,9
2 16/11	1°: pasta al pesto invernale (spinaci) 2°: polpette di vitellone chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: carote cotte all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa*) al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: insalata	Toscana in tavola 1°: tagliatelle al ragù bianco di chianina IGP 2°: scaglie di parmigiano reggiano DOP e stracchino Contorno: spinaci bio all'olio	1°: crema di ceci bio con farro bio 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: piselli bio in umido
All.	1,3,7,8	4,7	1,3,4	1,7,9	1,9
3 23/11	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé)	1°: pasta al pesto invernale (cavolo nero)	1°: gnocchetti al pomodoro bio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio	1°: riso bio allo zafferano 2°: polpettone di tacchino

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

	2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: bietole bio all'olio	2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: insalata di finocchi	2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: cavolfiore	1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	Contorno: insalata mista
All.	1,4,7,9	1,7,8	1,3,7,9	1,7,9	3,7,9
4 30/11	1°: crema di zucca gialla con crostini 2°: hamburger di vitellone chianino IGP Contorno: zucchine trifolate	1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) con pomodoro bio 2°: frittata con patate Contorno: carote julienne all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: spinaci bio all'olio	1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: Insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombero impanato al forno Contorno: cavolo cappuccio in insalata
All.	1,9	1,3,4	1,7	1,9	1,4,7,9

LEGENDA ALLERGENI - numerazione ai sensi dell'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011

1 - Glutine	2 - Crostacei	3 - Uova	4 - Pesce	5 - Arachidi	6 - Soia	7 - Latte
8 - Frutta a guscio	9 - Sedano	10 - Senape	11 - Sesamo	12 - Solfiti	13 - Lupini	14 - Molluschi

LEGENDA GRAFICA

Testo arancio = specifica alimento/ricetta	Sfondo verde = inversione del menù con un'altra giornata	Testo blu evidenziato celeste = modifica ingrediente/ricetta
---	---	---

Nota: gli allergeni sono riferiti alle ricette standard del ricettario tecnico allegato; la lettura deve essere integrata con le schede tecniche dei prodotti effettivamente utilizzati.

MENU' INVERNALE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 07/12	1°: trofie al pesto invernale (spinaci) 2°: stracchino e primosale Contorno: piselli bio all'olio	IMMACOLATA	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2°: polpettone di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: polpette di merluzzo al sugo di pomodoro bio Contorno: piselli bio all'olio
All.	1,7,8		3,7	1,7,9	1,3,4,7,9
2 14/12	1°: Orecchiette ai broccoli bio 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: bietole bio all'olio	1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta) 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: formaggio primosale Contorno: cavolo cappuccio	1°: lasagne al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: crema di porri e patate con crostini 2°: frittata Contorno: finocchi gratinati

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

			in insalata		
All.	1,4,7	1,7,9	1,4,7	1,3,7,9	1,3,9
3 21/12	1°: riso bio allo zafferano 2°: filetti di halibut impanati al forno Contorno: insalata mista	1°: crema di fagioli bio con pastina all'uovo (grattini) 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: carote julienne	Menù di Natale 1°: Tortellini in brodo 2°: arrosto di tacchino Contorno: patate arrosto	1° pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° frittata Contorno: cavolo cappuccio in insalata	NATALE
All.	1,4,7,9	1,3,7,9	1,3,9	1,3,7	
4 28/12	1°: ravioli burro e salvia 2°: filetto di platessa impanato al forno Contorno: carote bollite all'olio	1°: pasta al ragù di pesce (totani) in bianco 2°: frittata con parmigiano reggiano DOP Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: crema di fagioli bio con riso bio 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: bietole bio all'olio	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: straccetti di vitello chianino IGP alla salvia Contorno: insalata di finocchi	1° DELL'ANNO
All.	1,3,4,7	1,3,7,14	1,9	1,7	
5 04/01	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote all'olio	1°: pasta al pesto invernale (cavolo nero) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: finocchi gratinati	EPIFANIA	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: frittata con patate Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: risotto bio allo zafferano 2°: polpettone di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio in umido
All.	1,3,4,9	1,7,8		1,3,7	3,7,9
1 11/01	1°: pasta al pesto invernale (spinaci) 2°: stracchino e primosale Contorno: fagioli bio all'uccelletto rossi	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: crema di verdure con pastina all'uovo (grattini) 2° pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: merluzzo gratinato al forno Contorno: carote all'olio	Tradizione Italiana 1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: bietole bio all'olio	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: frittata Contorno: insalata
All.	1,7,8	1,3,7,9	1,4,7,9	1,7,9	1,3,7
2 18/01	1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta) 2°: roast beef di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) in bianco	1°: pasta al pesto invernale (cavolo nero) 2°: frittata con parmigiano reggiano DOP Contorno: insalata mista	1°: crema di porri e patate con crostini 2°: polpettone di tacchino Contorno: cavolfiore saltato

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

			2°: formaggio primosale Contorno: piselli bio all'olio		
	1,7,9	1,4,7	1,4,7	1,3,7,8	1,3,7,9
3	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombero impanato al forno Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: Orecchiette ai broccoli bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: fagioli bio all'uccelletto bianchi	1°: lasagne al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato Contorno: cavolfiore saltato	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: riso bio allo zafferano 2°: polpette di vitellone chianino IGP Contorno: insalata
25/01	1,4,7,9	1,3,7	1,3,7,9	1,7,9	3,7,9
4	SAPORI TOSCANI 1°: tagliatelle al ragù bianco di vitellone chianino IGP 2°: straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta alla zucca 2°: scaglie di parmigiano DOP e ricotta Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: crema di fagioli bio con riso bio 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: insalata di finocchi	1°: Orecchiette ai broccoli bio 2°: frittata con parmigiano reggiano DOP Contorno: Insalata	1°: ravioli burro e salvia 2°: filetto di platessa impanato al forno Contorno: carote all'olio
01/02	1,7,9	1,7	1,9	1,3,7	1,3,4,7
5	1°: pasta in bianco burro e parmigiano reggiano DOP 2°: frittata con patate Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: riso bio con crema di piselli bio 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al pesto invernale (spinaci) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: passato di verdura con orzo bio 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote julienne
08/02	1,3,7	7,9	1,7,8	1,7,9	1,4,7,9
1	1°: trofie al pesto invernale (cavolo nero) 2°: stracchino e primosale Contorno: fagiolini bio	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano DOP) 2°: polpettone di vitellone chianino IGP Contorno: spinaci bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: polpette di merluzzo al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: pasta integrale con crema di zucchine e ricotta 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata
15/02	1,7,8	3,7	1,7,9	1,3,4,7,9	1,7
2	1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta)	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio	1°: crema di porri e patate con crostini	1°: pasta al pesto invernale (spinaci)

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

	2°: roast beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne	2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: formaggio primosale Contorno: insalata di finocchi	2°: Polpettone di tacchino al forno Contorno: spinaci bio all'olio	2°: frittata con parmigiano reggiano DOP Contorno: insalata mista
22/02	1,7,9	1,4,7	1,4,7	1,3,7,9	1,3,7,8

LEGENDA ALLERGENI - numerazione ai sensi dell'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011

1 - Glutine	2 - Crostacei	3 - Uova	4 - Pesce	5 - Arachidi	6 - Soia	7 - Latte
8 - Frutta a guscio	9 - Sedano	10 - Senape	11 - Sesamo	12 - Solfiti	13 - Lupini	14 - Molluschi

LEGENDA GRAFICA

Testo arancio = specifica alimento/ricetta	Sfondo verde = inversione del menù con un'altra giornata	Testo blu evidenziato celeste = modifica ingrediente/ricetta
---	---	---

Nota: gli allergeni sono riferiti alle ricette standard del ricettario tecnico allegato; la lettura deve essere integrata con le schede tecniche dei prodotti effettivamente utilizzati.

MENU' PRIMAVERILE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI'
1	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: orecchiette ai broccoli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne
01/03	1,4,7	1,7,9	1,7	1,3,7	1,7,9
2	1°: gnocchi* al pomodoro bio (*gnocchetti sardi nido e infanzia) 2°: polpette di vitellone chianino IGP Contorno: insalata mista carote e mais	1°: pasta in bianco con ricotta 2°: frittata Contorno: spinaci bio all'olio	Il mare in tavola 1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) in bianco 2°: totani e piselli bio in umido al pomodoro bio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano DOP Contorno: insalata	1°: orzo bio con pesto (cavolo nero) 2°: cosce di pollo al forno (o petto di pollo impanato nido e infanzia) Contorno: carote all'olio
08/03	1,3,7,9	1,3,7	1,4,14	1,3,7,9	1,7,8
3	1°: pasta al pesto (spinaci) 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: carote julienne	1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: piselli bio trifolati	1°: riso bio allo zafferano 2°: crocchette di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

15/03	1,7,8	1,3,7,9	1,7,9	1,4,7	1,7,9
4	1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nidi e infanzia) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano reggiano DOP Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2° crocchette di legumi (ceci bio) Contorno: piselli bio trifolati	1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: cosce di pollo al forno (scaloppina di pollo al limone) Contorno: insalata	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di vitellone chianino IGP Contorno: carote julienne	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: polpette di merluzzo al pomodoro bio Contorno: Spinaci bio all'olio
22/03	1,3,4,7	1,7	1,9	1,7,9	1,3,4,9
1	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: filetti di platessa impanati al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio	1°: riso bio con crema di piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne
29/03	1,4,7	1,3,7	1,7	1,7,9	1,7,9
2	LUNEDI' DELL'ANGELO	1°: riso bio al pomodoro bio 2°: polpette di vitellone chianino IGP Contorno: insalata e cetrioli	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: pecorino e primosale Contorno: bietole bio all'olio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano DOP Contorno: carote julienne	1°: orzo bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: filetti di merluzzo impanati al forno Contorno: fagioli bio all'uccelletto in bianco
05/04		3,7,9	1,4,7	1,3,7,9	1,4,7,8
3	1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: riso bio allo zafferano 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio trifolati	1: pasta ricotta e pomodoro bio (rosè) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne
12/04	1,3,7,9	1,7,9	1,7,9	1,7,8,9	1,4,7,9
4	1°: pasta integrale al pomodoro bio e ricotta 2°: hamburger di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne	Aria di primavera 1°: farro bio al pesto (basilico) e pomodorini 2°: scaloppina di petto di pollo al limone	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: hamburger di legumi	1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nidi e infanzia) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano reggiano DOP	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: filetto di merluzzo impanato forno Contorno: fagiolini bio

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

		Contorno: insalata	(fagioli cannellini bio) Contorno: spinaci bio all'olio	Contorno: piselli bio all'olio	all'olio
19/04	1,7,9	1,7,8	1,7	1,3,4,7	1,3,4,9
5	1°: riso con pomodoro bio 2°: polpettone di tacchino al forno Contorno: carote all'olio	1°: pasta con crema di zucchine e ricotta 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata	1°: pasta all'ortolana 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: pasta al pomodoro bio 2°: cosci di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia) Contorno: insalata
26/04	3,7,9	1,3,7	1,7,9	1,4,7,9	1,7,9
1	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: fettuccine di platessa al forno Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: riso bio con piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: straccetti di vitellone chianino IGP Contorno: fagioli all'uccelletto bianchi	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano DOP e stracchino Contorno: bietole bio all'olio
03/05	1,4,7	1,7,9	1,7	1,7,9	1,3,7
2	1°: gnocchi (*gnocchetti sardi nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: polpette di merluzzo al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano DOP Contorno: insalata di pomodori	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: pecorino e primosale Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta con crema di zucchine e ricotta 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	Senza glutine con gusto (giornata mondiale della celiachia) 1°: riso bio con piselli bio 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: Carote julienne
10/05	1,3,4,7,9	1,3,7,9	1,4,7	1,3,7	7
3	1°: pasta in bianco burro e parmigiano reggiano DOP 2°: fettuccine di frittata Contorno: carote julienne	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: polpettone di vitellone chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: riso bio allo zafferano 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: insalata	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosè) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: piselli bio trifolati
17/05	1,3,7	1,7,9	1,3,7,8	1,7,9	1,4,7,9

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

LEGENDA ALLERGENI · numerazione ai sensi dell'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011

1 - Glutine	2 - Crostacei	3 - Uova	4 - Pesce	5 - Arachidi	6 - Soia	7 - Latte
8 - Frutta a guscio	9 - Sedano	10 - Senape	11 - Sesamo	12 - Solfiti	13 - Lupini	14 - Molluschi

LEGENDA GRAFICA

Testo arancio = specifica alimento/ricetta	Sfondo verde = inversione del menù con un'altra giornata	Testo blu evidenziato celeste = modifica ingrediente/ricetta
--	--	--

Nota: gli allergeni sono riferiti alle ricette standard del ricettario tecnico allegato; la lettura deve essere integrata con le schede tecniche dei prodotti effettivamente utilizzati.

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	1°: pasta al ragù di vitellone chianino IGP 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: Bietola bio all'olio	1°: riso bio al pomodoro 2°: roast-beef di vitellone chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne <i>* gnocchetti sardi nidi e infanzia</i>	1°: trofie al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: pomodori e cetrioli
24/05	1,7,9	7,9	1,4,7,9	1,7,8	1,3,7,9
2	1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: insalata mista	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo bianca 2°: caprese al basilico	FESTA DELLA REPUBBLICA	L'estate toscana 1°: panzanella toscana 2°: roast beef di vitellone chianino IGP Contorno: zucchine trifolate	1°: insalata di farro bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: fettuccine di platessa al limone Contorno: carote alla julienne
31/05	1,3,7,9	1,4,7		1	1,4,7,8
3	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: primosale e pecorino semistagionato Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: zucchine trifolate
07/06	7	1,7,9	1,7,9	1,4,7,8	1,7,9
4	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: frittata con parmigiano	1°: insalata di farro bio al pesto (basilico) e pomodorini 2°: straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: pasta con crema di zucchine e ricotta 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano DOP e primo sale Contorno: piselli bio all'olio

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

		DOP Contorno: insalata di pomodori			
14/06	1,4,7	1,3,7,9	1,7,8	1,7	1,3,7
5	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: straccetti di pollo impanati al forno Contorno: pomodori e cetrioli	1° Farro bio con crema di zucchine 2° spezzatino di vitellone chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	1° Passato di verdure con riso bio 2° fettuccine di platessa al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto (basilico) 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: insalata mista	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: fagioli bio all'uccelletto al pomodoro bio
21/06	1,7,9	1,7,9	1,4,7,9	1,3,7,8	1,3,7
1	1°: riso bio in bianco burro e parmigiano DOP 2°: roast-beef di vitellone Chianino IGP Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: gnocchi (*gnocchetti sardi nido e Infanzia) al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta in bianco con ricotta 2°: stracchino e primosale Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: cetrioli e pomodori
28/06	7	1,4,7,9	1,7,8	1,7	1,3,7,9
2	1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: insalata mista	1°: riso bio in bianco (burro e Parmigiano DOP) 2°: polpettone di vitellone Chianino IGP Contorno: zucchine trifolate	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2°: caprese al basilico	1°: passato di verdure con pastina 2°: polpettone di tacchino Contorno: spinaci bio all'olio	1°: insalata di farro bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: carote julienne
05/07	1,3,7,9	3,7	1,4,7	1,3,7,9	1,4,7,8
3	1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: pecorino semistagionato e primosale Contorno: bietole bio all'olio	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: straccetti di petto di pollo impanati al forno Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: pizza margherita	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: zucchine trifolate
12/07	1,7,9	1,7	1,4,7,8	1,7,9	1,7,9
4	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di merluzzo	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo	1°: pasta in bianco burro e Parmigiano DOP	1°: insalata di farro bio al pesto (basilico) e pomodorini	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano DOP

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) ogni fine mese è previsto un dolce.

	impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: passato di verdure con pastina 2°: frittata con parmigiano DOP Contorno: fagiolini bio all'olio	2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: carote julienne	2°: straccetti di vitellone chianino IGP alla salvia Contorno: insalata mista	e primo sale Contorno: pomodori e cetrioli
19/07	1,4,7,9	1,3,7,9	1,7	1,7,8	1,3,7
5	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: filetto di platessa impanato al forno Contorno: zucchine trifolate	1°: riso bio alla crema di zucchine 2°: spezzatino di vitellone Chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure con pastina 2°: focaccia bianca salvia e rosmarino e pizza margherita	1°: pasta in bianco burro e Parmigiano DOP 2°: straccetti di pollo impanati al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: fagiolini bio olio e limone
26/07	1,4,7,8	7,9	1,7,9	1,7	1,3,7,9
1	1°: riso bio con crema di zucchine 2°: roast-beef di vitellone Chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta al pesto (basilico) 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta in bianco burro e parmigiano DOP 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo vegetale con Grattini all'uovo 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: tomodori e cetrioli
02/08	7	1,4,7,9	1,7,8	1,7	1,3,7,9
2	1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: insalata mista	1°: riso bio in bianco (burro e Parmigiano DOP) 2°: polpettone di vitellone Chianino IGP Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo Al pomodoro bio 2°: caprese al basilico	1°: brodo vegetale con grattini all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: spinaci bio all'olio	1°: insalata di farro bio con pesto (basilico) e pomodorini 2°: filetto di platessa al limone Contorno: carote julienne
09/08	1,3,7,9	3,7	1,4,7	1,3,9	1,4,7,8

LEGENDA ALLERGENI · numerazione ai sensi dell'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011

1 - Glutine	2 - Crostacei	3 - Uova	4 - Pesce	5 - Arachidi	6 - Soia	7 - Latte
8 - Frutta a guscio	9 - Sedano	10 - Senape	11 - Sesamo	12 - Solfiti	13 - Lupini	14 - Molluschi

LEGENDA GRAFICA

Testo arancio = specifica alimento/ricetta	Sfondo verde = inversione del menù con un'altra giornata	Testo blu evidenziato celeste = modifica ingrediente/ricetta
---	---	---

Nota: gli allergeni sono riferiti alle ricette standard del ricettario tecnico allegato; la lettura deve essere integrata con le schede tecniche dei prodotti effettivamente utilizzati.

NOTE: (1) 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; (2) la pasta viene offerta anche di tipo integrale; (3) 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 (IN BIANCO)

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

MENÙ DI EMERGENZA - SCHEMA BASE COMUNALE

Il seguente schema, già previsto dal Comune, è mantenuto quale soluzione base per emergenze improvvise e circoscritte, quali l'indisponibilità temporanea di una o più derrate. Non costituisce un menù unico per qualsiasi evento: la risposta alimentare è definita in funzione della causa e della durata dell'emergenza, delle attrezzature e derrate disponibili, dell'età degli utenti e delle diete speciali, in coerenza con la matrice modulare del Piano delle emergenze e previa condivisione con la Stazione Appaltante. Ove possibile è mantenuto il menù ordinario oppure si ricorre a sostituzioni nutrizionalmente equivalenti.

Schema base per bambini di età superiore a 12 mesi: pasta o riso con olio extravergine di oliva e Parmigiano, oppure al pomodoro se il primo in bianco è stato proposto il giorno precedente; formaggio; contorno; pane e frutta.

Diete speciali: lo schema non è applicato automaticamente. È predisposto un pasto sostitutivo compatibile con la prescrizione sanitaria, gli allergeni e le esclusioni individuali, previa verifica della dietista/nutrizionista.