

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 04/09	<p>1°: riso con piselli bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio</p>	<p>1°: gnocchetti al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di legumi 2°: stracchino e caciotta Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina 2°: crocchette di legumi</p>
2 11/09	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: riso in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone (carne di vitellone) Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: purè di patate</p>	<p>1°: orzo con pesto e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: spinaci bio</p>
3 18/9	<p>1°: riso con zucchine 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé) 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: crocchette di legumi Contorno: zucchine e peperoni in padella</p>
4 25/09	<p>1°: farro al pesto 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano secondo e contorno: pollo e patate</p>	<p>1°: pasta alle verdure 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta integrale olive e pomodorini 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta Contorno: fagiolini bio all'olio</p>

MENU' AUTUNNALE

SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 02/10	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino</p> <p>Contorno: piselli in umido</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°:passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: cosci di pollo al forno (o petto di pollo alla salvia*)</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°:polpettone di carne di tacchino</p> <p>Contorno: spinaci</p>	<p>1°: riso con zucca</p> <p>2°: bastoncini di merluzzo al forno</p> <p>Contorno: carote julienne</p>
2 09/10	<p>1°: pasta al pomodoro</p> <p>2°: polpette di vitellone</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: riso in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: fettuccine di halibut o pesce azzurro al forno</p> <p>Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: pasta con sugo di tonno (o platessa* nido e infanzia)</p> <p>2°: caciottina semi stagionata</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo</p> <p>2°: bocconcini di tacchino agli aromi</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: lasagne al pomodoro</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: Cavolo fiore saltato</p>
3 16/10	<p>1°: riso allo zafferano</p> <p>2°: arrosto di tacchino</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio</p> <p>2°: tortino di patate e mozzarella</p> <p>Contorno: cavolfiore</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: insalata di finocchi</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>Menù di halloween</p> <p>1°: Ravioli alla zucca</p> <p>2°: mix di formaggi: pecorino semi-stagionato e primo sale</p> <p>Contorno: carote julienne</p>
4 23/10	<p>1°: crema di zucca gialla con crostini</p> <p>2°: hamburger di vitellone</p> <p>Contorno: Spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: passato di fagioli con pastina all'uovo</p> <p>2°: straccetti di petto di pollo al forno</p> <p>Contorno: Insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo)</p> <p>2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p>Contorno: Fagiolini bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: gnocchi al pomodoro</p> <p>2°: crocchette di legumi</p> <p>Contorno: piselli al prezzemolo</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio</p> <p>2°: filetto di halibut o sgombero al forno</p> <p>Contorno: cavolo cappuccio</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 30/10	1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: lattuga	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: risotto al radicchio 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: carote all'olio	1° NOVEMBRE I SANTI	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: bastoncini di merluzzo Contorno: insalata mista con radicchio	1°: orzo alle verdure 2°: straccetti di pollo Contorno: bietola bio all'olio
1 06/11	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: piselli in umido	Antipasto: 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*) Contorno: bietola bio all'olio	Toscana in tavola 1°: pappa al pomodoro 2°: petto di tacchino al forno Contorno: lattuga	1°: riso con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne
2 13/11	1°: pasta al pomodoro bio 2°: polpette di vitellone Contorno: insalata mista	1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa*) 2°: caciottina semi stagionata Contorno: spinaci bio all'olio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: insalata mista	1°: lasagne al pomodoro 2°: frittata Contorno: Cavolo fiore saltato

3 20/11	1°: riso bio allo zafferano 2°: arrosto di tacchino Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: cavolfiore	1°: pasta al pesto invernale 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: insalata di finocchi	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé) 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: bietole bio all'olio
SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4 27/11	1°: crema di zucca gialla con crostini 2°: hamburger di vitellone Contorno: Spinaci bio all'olio	1°: passato di fagioli con pastina all'uovo 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: Insalata mista	1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: Fagiolini bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: gnocchi al pomodoro 2°: crocchette di legumi Contorno: piselli al prezzemolo	1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombro al forno Contorno: purè di patate
5 4/12	1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: lattuga	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: risotto al radicchio 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: carote all'olio	1°: minestra di verdura con quadrucci all'uovo 2°: filetto di platessa al forno Contorno: cavolo cappuccio	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2° e contorno: pollo e patate	IMMACOLATA CONCEZIONE

MENU' INVERNALE

SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 11/12	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: stracchino o primosale</p> <p>Contorno: piselli in umido</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: merluzzo gratinato al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore saltato</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: polpettone (carne di vitellone)</p> <p>Contorno: fagiolini all'olio</p>	<p>1°: pasta integrale con zucca</p> <p>2°: crocchette di legumi</p> <p>Contorno: insalata</p>
2 18/12	<p>1°: pasta rosé (pomodoro e ricotta)</p> <p>2°: roast beef</p> <p>Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: bastoncini di merluzzo</p> <p>Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: pasta con sugo di tonno (o platessa*)</p> <p>2°: caciottina semi stagionata</p> <p>Contorno: spinaci all'olio</p> <p>*nido e infanzia</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: verdura cotta di stagione</p>	<p>Menù di Natale</p> <p>1°: Tortellini in brodo</p> <p>2°: arrosto di tacchino</p> <p>Contorno: piselli in umido *</p> <p>*olio, cipolla e poco pomodoro</p>
SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3 25/12	NATALE	S. STEFANO	<p>1°: lasagne al pomodoro</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: cavolo cappuccio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta di ricotta e pomodoro bio (rosè)</p> <p>2°: filetto di halibut o sgombro al forno</p> <p>Contorno: cavolo fiore all'olio</p>
4 01/01	1° DELL'ANNO	<p>1°: pasta al ragù di pesce (totani)</p> <p>2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>1°: passato di fagioli con riso bio</p> <p>2°: straccetti di petto di pollo al forno</p> <p>Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia</p> <p>2°: filetto di platessa al forno</p> <p>Contorno: carote bollite</p>	<p>1°: crema di porri e patate</p> <p>2°: straccetti di vitello alla salvia</p> <p>Contorno: fagiolini bio all'olio</p>

5 08/01	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: risotto al radicchio</p> <p>2°: spezzatino di vitellone chianino</p> <p>Contorno: carote all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: petto di tacchino al forno</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta alla pizzaiolo (capperi e origano)</p> <p>2°: crocchette di legumi</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: minestra di verdura con orzo bio</p> <p>2°: filetto di merluzzo al forno</p> <p>Contorno: purè di patate</p>
1 15/01	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: stracchino o primosale</p> <p>Contorno: piselli in umido *</p> <p>*olio, cipolla, poco pomodoro</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: merluzzo gratinato al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore saltato</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: polpettone (carne di vitellone)</p> <p>Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: pasta integrale con zucca</p> <p>2°: straccetti di pollo</p> <p>Contorno: purè di patate</p>
SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3 22/01	<p>1°: riso allo zafferano</p> <p>2°: polpette di vitellone chianino</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>1°: passato di lenticchie con pastina all'uovo</p> <p>2°: tortino di patate e mozzarella</p> <p>Contorno: carote julienne e finocchi</p>	<p>1°: lasagne al pomodoro</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: cavolo cappuccio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé)</p> <p>2°: filetto di halibut o sgombro al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore all'olio</p>
4 29/01	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: riso alla zucca all'olio</p> <p>2°: scaglie di parmigiano reggiano e ricotta</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al ragù di pesce (totani)</p> <p>2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>1°: passato di fagioli con riso bio</p> <p>2°: straccetti di petto di pollo al forno</p> <p>Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia</p> <p>2°: filetto di platessa al forno</p> <p>Contorno: carote bollite</p>	<p>1°: crema di porri e patate</p> <p>2°: straccetti di vitello alla salvia</p> <p>Contorno: fagiolini bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 5/02	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: straccetti di pollo al forno</p> <p>Contorno: insalata e pomodori</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: risotto al radicchio</p> <p>2°: spezzatino di vitellone chianino</p> <p>Contorno: carote all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: petto di tacchino al forno</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano)</p> <p>2°: crocchette di legumi</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: minestra di verdura con orzo bio</p> <p>2°: filetto di merluzzo al forno</p> <p>Contorno: purè di patate</p>
1 12/02	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: stracchino o primosale</p> <p>Contorno: piselli in umido</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: merluzzo gratinato al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore saltato</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: polpettone (carne di vitellone)</p> <p>Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: pasta integrale con zucca</p> <p>2° e contorno: pollo e patate</p>
2 19/02	<p>1°: pasta rosè (pomodoro e ricotta)</p> <p>2°: roast beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: Carote julienne</p>	<p>Tradizione Italiana</p> <p>1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano)</p> <p>2°: carne alla pizzaiola</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: pasta con sugo di tonno (o platessa*)</p> <p>2°: caciottina semi stagionata</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p> <p>*nido e infanzia</p>	<p>SANTO PATRONO S. MARGHERITA</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: verdura cotta di stagione</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
3 26/02	1°: riso allo zafferano 2°: polpette di vitellone chianino Contorno: insalata	1°: passato di lenticchie con pastina all'uovo 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: carote julienne e finocchi	1°: lasagne al pomodoro 2°: frittata Contorno: cavolo cappuccio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé) 2°: filetto di halibut o sgombro al forno Contorno: cavolfiore all'olio
4 4/03	Sapori Toscani Antipasto: Mix di verdure crude carote – finocchio 1°: pappa al pomodoro 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta al ragù di pesce (totani) 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata	1°: passato di fagioli con riso bio 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: bietole bio all'olio	1°: crema di porri e patate 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: fagiolini all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: filetto di platessa al forno Contorno: carote bollite
5 11/03	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: straccetti di pollo Contorno: Cavolo verza al pomodoro	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: risotto al radicchio 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: carote all'olio	1°: pasta al pesto invernale 2°: petto di tacchino al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: crocchette di legumi Contorno: bietola bio all'olio	1°: minestra di verdura con orzo bio 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: purè di patate

MENU' PRIMAVERILE

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 18/03	<p>1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetti di platessa agli aromi Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio e piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: bietole lesse</p>
2 25/03	<p>1°: gnocchi* al pomodoro 2°: polpette di vitellone Contorno: radicchio e finocchi *gnocchetti sardi nido e infanzia</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>Il mare in tavola 1°: pasta al sugo di tonno (o platessa*) 2°: filetto di nasello Contorno: spinaci all'olio bio * nido e infanzia</p>	<p>1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate Contorno: insalata</p>	<p>1°: orzo alle verdure 2°: bastoncini di merluzzo gratinati Contorno: carote all'olio</p>
3 01/04	<p>LUNEDI' DELL'ANGELO</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: carote julienne</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso allo zafferano 2°: crocchette di legumi Contorno: insalata</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: piselli bio trifolati</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4 08/04	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta al sugo di tonno (o platessa*) 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata * nidi e infanzia	1°: crema di fagioli bio con farro 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia) Contorno: patate lesse con prezzemolo	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: Crocchette di patate Contorno: insalata mista	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di vitellone Contorno: carote bollite	1°: Quadrucci all'uovo in brodo vegetale 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: Spinaci bio all'olio
5 15/04	1°: riso con zucca 2°: petto di tacchino al forno Contorno: bietola bio all'olio	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: insalata mista	1°: minestra di verdura con orzo bio 2°: filetto di platessa al forno Contorno: piselli bio all'olio	1°: pasta all'ortolana 2°: stracchino e primosale Contorno: carote e patate lesse	1°: minestra di maltagliati all'uovo e ceci 2°: frittata Contorno: lattuga
1 22/04	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetti di platessa agli aromi Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: riso bio e piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata	FESTA DELLA REPUBBLICA	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: Carote julienne
2 29/04	1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: polpette di vitellone Contorno: radicchio e finocchi * gnocchetti sardi nido e infanzia	1°: orzo bio alle verdure 2°: bastoncini di merluzzo gratinati al forno Contorno: carote all'olio	1 MAGGIO	1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: crema di ceci bio quadrucci uovo 2°: crocchette di patate Contorno: insalata

SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3 06/05	<p>1°: pasta al pomodoro bio</p> <p>2°: fettuccine di frittata</p> <p>Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>Aria di primavera</p> <p>Piatto unico: insalata di riso con prosciutto cotto di alta qualità a dadini, carote julienne, pomodorini</p> <p>Contorno: patate e carote lesse</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote- finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto</p> <p>2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosè)</p> <p>2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno</p> <p>Contorno: piselli bio trifolati</p>
4 13/05	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: pasta al tonno (o platessa*)</p> <p>2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p>Contorno: insalata * nidi e infanzia</p>	<p>1°: crema di fagioli bio con farro</p> <p>2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia)</p> <p>Contorno: patate lesse con prezzemolo</p>	<p>1°: pasta burro e parmigiano</p> <p>2°: scaglie di grana e stracchino</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Senza glutine con gusto (giornata mondiale della celiachia)</p> <p>1°: riso con piselli bio</p> <p>2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: Quadrucci all'uovo in brodo vegetale</p> <p>2°: filetto di merluzzo al forno</p> <p>Contorno: Spinaci bio all'olio</p>
5 20/05	<p>1°: riso con zucca</p> <p>2°: petto di tacchino al forno</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: pasta in bianco(burro e parmigiano)</p> <p>2°: spezzatino di vitellone chianino</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: minestra di verdura con orzo bio</p> <p>2°: filetto di platessa al forno</p> <p>Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>1°: pasta all'ortolana</p> <p>2°: stracchino e primosale</p> <p>Contorno: carote e patate lesse</p>	<p>1°: minestra di maltagliati all'uovo e ceci</p> <p>2°: frittata</p> <p>Contorno: lattuga</p>

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 27/05	<p>1°: riso con piselli bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: gnocchetti* al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: carote julienne * gnocchetti sardi nidi e infanzia</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di legumi 2°: stracchino e caciotta Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina 2°: crocchette di legumi</p>
2 03/06	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: insalata mista</p>	<p>L'estate toscana 1°: panzanella toscana 2°: roast beef di vitellone chianino Contorno: insalata e pomodori</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: purè di patate</p>	<p>1°: orzo con pesto e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: spinaci all'olio</p>
3 10/06	<p>1°: riso con zucchine 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé) 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: crocchette di legumi Contorno: zucchine e peperoni in padella</p>
4 17/06	<p>1°: farro al pesto 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2° e contorno: pollo e patate</p>	<p>1°: pasta alle verdure 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta integrale olive e pomodorini 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: spinaci bio all'olio mista</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta Contorno: fagiolini all'olio</p>

--	--	--	--	--	--

SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 24/06	<p>1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: orzo alle zucchine 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: caponatina di melanzane</p>	<p>1°: minestra di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato Contorno: purè di patate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto 2°: frittata al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro 2°: tortino di patate e zucchine e mozzarella Contorno: fagiolini bio olio e limone</p>
1 01/07	<p>1°: riso con piselli bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di legumi 2°: stracchino e caciotta Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina 2°: crocchette di legumi</p>
2 08/07	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone (carne di vitellone) Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: purè di patate</p>	<p>1°: orzo con pesto e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: spinaci bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3 15/07	1°: riso con zucchine 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé) 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: pasta al pesto 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche Contorno: carote julienne	1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: crocchette di legumi Contorno: zucchine e peperoni in padella
4 22/07	1°: farro al pesto 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2° e contorno: pollo e patate	1°: pasta alle verdure 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista	1°: pasta integrale olive e pomodorini 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta Contorno: fagiolini bio all'olio
5 29/07	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: caprese al basilico	1°: orzo alle zucchine 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: caponatina di melanzane	1°: minestra di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato Contorno: purè di patate	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto 2°: frittata al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro 2°: tortino di patate e zucchine e mozzarella Contorno: fagiolini bio olio e 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