



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
TABELLA 1					
11/04 -15/04 16/05-20/05 20/06-24/06 25/07-29/07 29/08-02/09	Pranzo Tortellini freschi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Fagiolini olio e basilico	Crema di zucchine e patate con menta* Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori in insalata	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola punta d'anca IGP (a rotazione) Macedonia di verdure al vapore	Pasta al ragù di lenticchie Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Verdure all'olio Pane integrale BIO
	Merenda Ciaccino	Banana	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Schiacciata al rosmarino	Latte e biscotti
TABELLA 2					
18/04-22/04 23/05-27/05 27/06-01/07 01/08-05/08 05/09-09/09	Pranzo Riso al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Tris di verdure Pane integrale BIO	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci al limone	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli saporiti	Ravioli freschi burro e salvia Arista arrosto agli aromi Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Insalata di riso con fontina e verdure** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Zucchine olio e prezzemolo
	Merenda Pizza	Crostatina alla marmellata	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Crackers e succo di frutta	Yogurt e Biscotti
TABELLA 3					
25/04-29/04 30/05-03/06 04/07-08/07 08/08-12/08	Pranzo Riso al ragù di cefalo di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste al vapore	Pasta all'olio Extravergine di Oliva e Grana DOP Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Piselli saporiti	Insalata di farro BIO da produttori locali** Tacchino al limone Bietola all'olio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva Pomodori in insalata	Pasta integrale BIO al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby
	Merenda Ciaccino	Latte e cacao e biscotti	Spicchi di mele fresche	Yogurt e Biscotti	Banana
TABELLA 4					
02/05-06/05 06/06-10/06 11/07-15/07 15/08-19/08	Pranzo Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	Pasta al ragù di Vitellone (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Bocconcini di Grana Padano DOP o Caciotta BIO di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore	Riso con crema di zucchine Arista arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale BIO	Pasta all'olio Extravergine di Oliva e Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pomodori in insalata	Crema di carote con farro BIO da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli saporiti
	Merenda Pane BIO e olio extravergine di oliva	Ciaccino	Yogurt e Biscotti	Pane BIO e tocchetti di Grana Padano DOP	Latte e biscotti
TABELLA 5					
09/05-13/05 13/06-17/06 18/07-22/07 22/08-26/08	Pranzo Pappa al pomodoro Pecorino BIO da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore	Insalata di pasta con verdure ** Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine al vapore	Chicche di patate fresche al pomodoro Arrosto di Vitellone (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini saporiti	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote baby Pane integrale BIO	Pasta al pesto Frittata BIO al pomodoro Verdure al vapore
	Merenda Pane BIO e Marmellata BIO	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Yogurt e biscotti	Ciaccino	Spicchi di mele fresche

NOTE AL MENÙ ESTIVO A.S. 2021/2022

- ◆ TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE BIOLOGICO.
- ◆ L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
- ◆ IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
- ◆ LA CARNE DI VITELLONE PROVIENE DAL CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE (CCBI)
- ◆ IL PESCE UTILIZZATO PER IL RAGU' DI CEFALO E' PRESIDIO SLOW FOOD E PROVIENE DA PESCATO MEDITERRANEO OCCIDENTALE FAO 37.3.1 LAGUNA DI ORBETELLO.
- ◆ ALCUNE VERDURE SURGELATE (SPINACI, BIETOLA, ZUCCHINE, CAROTE A RONDELLE, FAGIOLINI, PISELLINI, MINISTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA A LOTTA INTEGRATA.
- ◆ I LEGUMI BIOLOGICI E IL FARRO BIOLOGICO PROVENGONO DA PRODUTTORI LOCALI.
- ◆ LA CACIOTTA DI MUCCA BIOLOGICA PROVIENE DA CASEIFICI LOCALI.
- ◆ IL PECORINO PROVIENE DA CASEIFICI LOCALI.
- ◆ TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.
- ◆ I PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI NEL MENU' SONO: PASTA INTEGRALE, FARRO, PANE, PANE INTEGRALE, UOVO, CACIOTTA DI MUCCA, LEGUMI SECCHI, MIELE MILLEFIORI, MARMELLATA, PANE PER MERENDE.
- ◆ ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

*Durante i mesi estivi di Giugno Luglio Agosto è consigliabile sostituire le creme/passati di verdure con le seguenti preparazioni:

Tabella 1—Martedì: Insalata, carote, sedano, mais e noci;

Tabella 4—Venerdì: Riso al sugo dell'orto.

**Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le insalata di pasta/riso/farro con le seguenti preparazioni:

Tabella 2—Venerdì: Passato di verdure con riso;

Tabella 3—Mercoledì: Riso con verdure;

Tabella 5—Martedì: Passato di verdure con pasta.

Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.