



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
TABELLA 1 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 BIO alla frutta	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori e cavolo cappuccio in insalata	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresola punta d'anca IGP (a rotazione) Macedonia di verdure al vapore	Pasta al ragù di lenticchie Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino a produzione integrata Pane integrale BIO
	Merenda	Ciaccino	Banana BIO	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Schiacciata al rosmarino	Latte BIO e biscotti
TABELLA 2 27/06-01/07 01/08-05/08 05/09-09/09	Pranzo	Riso al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote grattugiate a produzione integrata 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 BIO 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) Verdure crude di stagione
	Merenda	Pizza	Crostatina alla marmellata	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Crackers e succo di frutta BIO	Yogurt BIO e Biscotti
TABELLA 3 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 BIO agli aromi Piselli saporiti Pane integrale BIO	Insalata di farro BIO da produttori locali** Tacchino al limone Insalata mista e lattughino a produzione integrata	Trofie fresche al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'olio di oliva, carote a produzione integrata, sedano e mais	Pasta integrale BIO al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby
	Merenda	Ciaccino	Latte e cacao e biscotti	Spicchi di mele fresche	Yogurt BIO e Biscotti	Banana BIO
TABELLA 4 11/07-15/07 15/08-19/08	Pranzo	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti	Pasta al ragù di Vitellone BIO Bocconcini di Grana Padano DOP o Caciotta BIO di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore	Riso con crema di zucchine Arista BIO arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale BIO	Pasta all'olio Extravergine di Oliva e Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Insalata a produzione integrata, pomodori e mais	Crema di carote con farro BIO da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico
	Merenda	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Ciaccino	Yogurt BIO e Biscotti	Pane BIO e tocchetti di Grana Padano DOP	Latte BIO e biscotti
TABELLA 5 13/06-17/06 18/07-22/07 22/08-26/08	Pranzo	Pappa al pomodoro Pecorino di Pienza da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore	Insalata di pasta con verdure ** Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata a produzione integrata, mele e noci	Chicche di patate fresche al pomodoro Arrosto di Vitellone BIO Pisellini saporiti	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale Pane integrale BIO	Pasta al pesto Frittata BIO al pomodoro Cavolo cappuccio in insalata
	Merenda	Pane BIO e Marmellata BIO	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Yogurt BIO e biscotti	Ciaccino	Spicchi di mele fresche

NOTE AL MENÙ ATTIVITA' ESTIVE 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. (MELE, BANANE E PESCHE PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)
- ◆ I PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI NEL MENU' SONO: PASTA INTEGRALE, FARRO, PANE, PANE INTEGRALE, UOVO, CACIOTTA DI MUCCA, LEGUMI SECCHI, MIELE MILLE-MILLEFIORI, MARMELLATA, MELE, BANANE, PESCHE, LATTE, YOGURT, SUCCO DI FRUTTA.
- ◆ 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 insalate 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.