



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
<b>TABELLA 1</b> 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 <b>BIO</b> 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 Bresaola 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 <b>BIO</b>
	Merenda	Ciaccino	Banana <b>BIO</b>	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva	Schiacciata al rosmarino	Latte <b>BIO</b> e biscotti
<b>TABELLA 2</b> 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 Carote grattugiate a produzione integrata Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva	Crackers e succo di frutta <b>BIO</b>	Yogurt <b>BIO</b> e Biscotti
<b>TABELLA 3</b> 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 <b>BIO</b> agli aromi Piselli saporiti Pane integrale <b>BIO</b>	Insalata di farro <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby
	Merenda	Ciaccino	Latte e cacao e biscotti	Spicchi di mele fresche	Yogurt <b>BIO</b> e Biscotti	Banana <b>BIO</b>
<b>TABELLA 4</b> 02/05-06/05 06/06-10/06 11/07-15/07 15/08-19/08	Pranzo	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola Frittata <b>BIO</b> Spinaci saporiti	Pasta al ragù di Vitellone <b>BIO</b> Bocconcini di Grana Padano DOP o Caciotta <b>BIO</b> di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore	Riso con crema di zucchine Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico
	Merenda	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva	Ciaccino	Yogurt <b>BIO</b> e Biscotti	Pane <b>BIO</b> e tocchetti di Grana Padano DOP	Latte <b>BIO</b> e biscotti
<b>TABELLA 5</b> 09/05-13/05 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 <b>BIO</b> Pisellini saporiti	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> al pomodoro Cavolo cappuccio in insalata
	Merenda	Pane <b>BIO</b> e Marmellata <b>BIO</b>	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva	Yogurt <b>BIO</b> e biscotti	Ciaccino	Spicchi di mele fresche



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>TABELLA 1</b>					
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 <b>BIO</b> 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 Bresaola 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 <b>BIO</b>
<b>TABELLA 2</b>					
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 Carote grattugiate a produzione integrata Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> 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
<b>TABELLA 3</b>					
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 <b>BIO</b> arrosto agli aromi Piselli saporiti Pane integrale <b>BIO</b>	Insalata di farro <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby
<b>TABELLA 4</b>					
02/05-06/05 06/06-10/06 11/07-15/07 15/08-19/08	Pranzo Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola Frittata <b>BIO</b> Spinaci saporiti	Pasta al ragù di Vitellone <b>BIO</b> Bocconcini di Grana Padano DOP o Caciotta <b>BIO</b> di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore	Riso con crema di zucchine Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico
<b>TABELLA 5</b>					
09/05-13/05 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 <b>BIO</b> Pisellini saporiti	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> al pomodoro Cavolo cappuccio in insalata



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>TABELLA 1</b>					
11/04 -15/04 16/05-20/05 20/06-24/06 25/07-29/07 29/08-02/09	Pranzo Pasta al pomodoro Robiola Fagiolini olio e basilico	Crema di zucchine e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt <b>BIO</b> alla frutta	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori in insalata	Pasta al sugo dell'orto Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore	Pasta al ragù di lenticchie Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Verdure all'olio
<b>TABELLA 2</b>					
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	Pasta aglio e Olio Extravergine di Oliva Stracchino Spinaci al limone	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli saporiti	Pasta burro e salvia Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Insalata di carote e fagiolini	Insalata di riso con pomodoro e basilico** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Zucchine olio e prezzemolo
<b>TABELLA 3</b>					
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 <b>BIO</b> arrosto agli aromi Piselli saporiti	Insalata di farro <b>BIO</b> da produttori locali con pomodoro e basilico** Tacchino al limone Bietola all'olio	Trofie fresche al pesto finto Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) limone e prezzemolo Pomodori in insalata	Pasta al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby
<b>TABELLA 4</b>					
02/05-06/05 06/06-10/06 11/07-15/07 15/08-19/08	Pranzo Pasta alla pizzaiola Frittata <b>BIO</b> Spinaci saporiti	Pasta al ragù di Vitellone <b>BIO</b> Bocconcini di Parmigiano Reggiano DOP o Caciotta <b>BIO</b> di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore	Riso con crema di zucchine Arista arrosto <b>BIO</b> agli aromi Purè di patate	Pasta all'olio Extravergine di Oliva e Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pomodori in insalata	Crema di carote con farro <b>BIO</b> da produttori locali Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli saporiti
<b>TABELLA 5</b>					
09/05-13/05 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 pomodoro e basilico** Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine al vapore	Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone <b>BIO</b> Pisellini saporiti	Riso alla parmigiana Hummus di ceci Carote baby	Pasta al pesto finto Frittata <b>BIO</b> al pomodoro Verdure al vapore



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
<b>TABELLA 1</b> 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 <b>BIO</b> 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 Bresaola 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 <b>BIO</b>
	Spuntino	Succo di frutta <b>BIO</b>	Crackers	Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione)	Latte e cacao	Banana <b>BIO</b>
<b>TABELLA 2</b> 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 Carote grattugiate a produzione integrata Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> 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
	Spuntino	Latte <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione)	Biscotti	Banana <b>BIO</b>
<b>TABELLA 3</b> 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 <b>BIO</b> arrosto agli aromi Piselli saporiti Pane integrale <b>BIO</b>	Insalata di farro <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby
	Spuntino	Succo di frutta <b>BIO</b>	Crackers	Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione)	Latte e cacao	Banana <b>BIO</b>
<b>TABELLA 4</b> 02/05-06/05 06/06-10/06 11/07-15/07 15/08-19/08	Pranzo	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola Frittata <b>BIO</b> Spinaci saporiti	Pasta al ragù di Vitellone <b>BIO</b> Bocconcini di Grana Padano DOP o Caciotta <b>BIO</b> di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore	Riso con crema zucchine Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico
	Spuntino	Latte <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione)	Biscotti	Banana <b>BIO</b>
<b>TABELLA 5</b> 09/05-13/05 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 <b>BIO</b> Pisellini saporiti	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> al pomodoro Cavolo cappuccio in insalata
	Spuntino	Succo di frutta <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione)	Crostatina alla marmellata	Banana <b>BIO</b>

## 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. (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.*