



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|---|---|---|---|--|
| <u>TABELLA 1</u> 12/09-16/09 | 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 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 BIO |
| <u>TABELLA 2</u> 19/09-23/09 | 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 |
| <u>TABELLA 3</u> 26/09-30/09 | 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 BIO arrosto 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 |
| <u>TABELLA 4</u> 3/10-7/10 | 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 |
| <u>TABELLA 5</u> 10/10-14/10 | 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 CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) 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 |



| | | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---------------------------------|---------|---|---|---|---|--|
| TABELLA 1 12/09-16/09 | Pranzo | Tortellini freschi al pomodoro Robiola 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 cotto senza polifosfati 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 19/09-23/09 | Pranzo | Riso al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote al vapore 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 e fagiolini | 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 26/09-30/09 | 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 Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste. | 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 3/10-7/10 | 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 e pomodori | Crema di carote con farro BIO da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci con salsa di 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 10/10-14/10 | 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 (tritate finemente) | Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (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 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 |



| | | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---------------------------------|--------|---|---|---|---|--|
| TABELLA 1 12/09-16/09 | Pranzo | Pasta al pomodoro Robiola 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 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 |
| | | | | | | |
| TABELLA 2 19/09-23/09 | 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 BIO 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 |
| | | | | | | |
| TABELLA 3 26/09-30/09 | 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 BIO arrosto agli aromi Piselli saporiti | Insalata di farro BIO 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 |
| | | | | | | |
| TABELLA 4 3/10-7/10 | Pranzo | Pasta alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci saporiti | Pasta al ragù di Vitellone BIO Bocconcini di Parmigiano Reggiano DOP o Caciotta BIO di mucca da produttori locali Fagiolini al vapore | Riso con crema di zucchine Arista arrosto BIO 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 BIO da produttori locali Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli saporiti |
| | | | | | | |
| TABELLA 5 10/10-14/10 | 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 CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini saporiti | Riso alla parmigiana Hummus di ceci Carote baby | Pasta al pesto finto Frittata BIO al pomodoro Verdure al vapore |
| | | | | | | |



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ | |
|--|----------|---|---|---|---|--|
| <u>TABELLA 1</u> 12/09-16/09 | Pranzo | Tortellini freschi al pomodoro Robiola 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 cotto senza polifosfati 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 |
| | Spuntino | Succo di frutta BIO | Crackers | Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione) | Latte e cacao | Banana BIO |
| <u>TABELLA 2</u> 19/09-23/09 | Pranzo | Riso al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote al vapore 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 e fagiolini | Insalata di riso con fontina e verdure** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Verdure crude di stagione |
| | Spuntino | Latte BIO | Schiacciata al rosmarino | Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione) | Biscotti | Banana BIO |
| <u>TABELLA 3</u> 26/09-30/09 | 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 BIO arrosto 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 Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste | Pasta integrale BIO al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Carote baby |
| | Spuntino | Succo di frutta BIO | Crackers | Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione) | Latte e cacao | Banana BIO |
| <u>TABELLA 4</u> 3/10-7/10 | 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 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 e pomodori | Crema di carote con farro BIO da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci con salsa di sedano e basilico |
| | Spuntino | Latte BIO | Schiacciata al rosmarino | Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione) | Biscotti | Banana BIO |
| <u>TABELLA 5</u> 10/10-14/10 | 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 (tritate finemente) | Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (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 Cavolo cappuccio in insalata |
| | Spuntino | Succo di frutta BIO | Schiacciata al rosmarino | Spicchi di mele fresche oppure mandarini (se di stagione) | Crostatina alla marmellata | Banana BIO |

NOTE AL MENÙ ESTIVO 2022/2023

- ◆ 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 UTILIZZATA PER L'ARROSTO 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 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 (per elementari), insalata e noci tritate finemente (per le materne);

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.*
- ◆ *Per l'impostazione dei menù e per le modalità di preparazione delle pietanze si adottano specifici accorgimenti raccomandati dalle "Linee di Indirizzo per la Prevenzione da Soffocamento da cibo in età pediatrica" del Ministero della Salute.*