



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>TABELLA 1</p> <p>17/10-21/10 21/11-25/11 26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03</p>	Pranzo Crema di cavolfiore con gomasio Pizza Yogurt BIO alla frutta	Riso con crema di spinaci Arrostito di Vitellone BIO Pure' di patate Pane integrale BIO	Pasta al pesto di mandorle Caciotta BIO di mucca da produttori locali Bietola all'olio	Pasta al pomodoro Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini saporiti	Ravioli freschi burro e salvia Filetto di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Fagiolini
<p>TABELLA 2</p> <p>24/10-28/10 28/11-02/12 02/01-06/01 06/02-10/02 13/03-17/03</p>	Pranzo Pasta al pomodoro Bocconcini di maiale alle erbe Patate arrosto Pane integrale BIO	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Tris di verdure (cavolfiore, broccoli e carote) al vapore	Crema di carote con farro BIO da produttori locali Petto di pollo gratinato Insalata di finocchi all'arancia	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale	Trofie fresche alla mediterranea Frittata BIO Pisellini saporiti
<p>TABELLA 3</p> <p>31/10-04/11 05/12-09/12 09/01-13/01 13/02-17/02 20/03-24/03</p>	Pranzo Pasta all'amatriciana Bocconcini di grana DOP o Pecorino di Pienza da produttori locali Finocchi freschi al vapore al limone	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Spinaci al limone (da agricoltura integrata)	Pasta integrale BIO alla senese Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con semi di zucca	Crema di ceci BIO e zucca gialla con farro BIO da produttori locali Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola punta d'anca IGP Patate al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva e grana DOP Tortino di ricotta Insalata mista (da agricoltura integrata), carote e mais Pane integrale BIO
<p>TABELLA 4</p> <p>07/11-11/11 12/12-16/12 16/01-20/01 20/02-24/02 27/03-31/03</p>	Pranzo Pasta con verdure di stagione Frittata BIO al pomodoro Fagiolini	Pasta al ragù di Vitellone BIO Robiola Tris di verdure al vapore (cavolfiore, broccoli e carote)	Chicche di patate fresche al pomodoro Arista alle mele BIO (da produttori locali) o agli agrumi BIO Pisellini saporiti	Passato di verdure con farro BIO da produttori locali Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale BIO	Riso alla zucca gialla e rosmarino Tortino di legumi Insalata di finocchi freschi mele e noci
<p>TABELLA 5</p> <p>14/11-18/11 19/12-23/12 23/01-27/01 27/02-03/03 03/04-07/04</p>	Pranzo Tortellini freschi al pomodoro Asiago DOP o bocconcini di mozzarella Cavolfiore al vapore	Pasta al pesto Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale BIO	Riso alla barbabietola e timo Frittata BIO Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)	Cruditee' di verdure Passato di legumi BIO (da produttori locali) con pasta Fettunta BIO	Pasta integrale BIO al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
TABELLA 1 17/10-21/10 21/11-25/11 26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo	Crema di cavolfiore e patate con gomasio Pizza Yogurt BIO alla frutta	Riso con crema di spinaci Arrostito di Vitellone BIO Pure' di patate Pane integrale BIO	Pasta al pesto di mandorle Caciotta BIO di mucca da produttori locali Bietola all'olio	Pasta al pomodoro Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini saporiti	Ravioli freschi burro e salvia Filetto di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Fagiolini
	Merenda	Banana BIO o spicchi di mele fresche	Ciaccino	Latte BIO e biscotti	Schiacciata al rosmarino	Pane BIO e olio extravergine di oliva
TABELLA 2 24/10-28/10 28/11-02/12 02/01-06/01 06/02-10/02 13/03-17/03	Pranzo	Pasta al pomodoro Bocconcini di maiale alle erbe Patate arrosto Pane integrale BIO	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Tris di verdure (cavolfiore, broccoli e carote) al vapore	Crema di carote con farro BIO da produttori locali Petto di pollo gratinato Insalata di finocchi all'arancia	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote al vapore	Trofie fresche alla mediterranea Frittata BIO Pisellini saporiti
	Merenda	Latte e cacao e biscotti	Ciaccino	Crostatina alla marmellata	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Yogurt BIO e Biscotti
TABELLA 3 31/10-04/11 05/12-09/12 09/01-13/01 13/02-17/02 20/03-24/03	Pranzo	Pasta all'amatriciana Bocconcini di grana DOP o Pecorino di Pienza da produttori locali Finocchi freschi al vapore al limone	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Spinaci al limone (da agricoltura integrata)	Pasta integrale BIO alla senese Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con semi di zucca (tritati finemente)	Crema di ceci BIO e zucca gialla con farro BIO da produttori locali Prosciutto cotto senza polifosfati Patate al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva e grana DOP Tortino di ricotta Carote al vapore Pane integrale BIO
	Merenda	Ciaccino	Latte BIO e biscotti	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Banana BIO o spicchi di mele fresche	Schiacciata al rosmarino
TABELLA 4 07/11-11/11 12/12-16/12 16/01-20/01 20/02-24/02 27/03-31/03	Pranzo	Pasta con verdure di stagione Frittata BIO al pomodoro Fagiolini	Pasta al ragù di Vitellone BIO Robiola Tris di verdure al vapore (cavolfiore, broccoli e carote)	Pasta al pomodoro Arista alle mele BIO (da produttori locali) o agli agrumi BIO Pisellini saporiti	Passato di verdure con farro BIO da produttori locali Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale BIO	Riso alla zucca gialla e rosmarino Tortino di legumi Insalata di finocchi freschi mele e noci (tritate finemente)
	Merenda	Pizza	Pane BIO e miele millefiori toscano BIO	Yogurt BIO e Biscotti	Latte BIO e biscotti	Pane BIO e olio extravergine di oliva
TABELLA 5 14/11-18/11 19/12-23/12 23/01-27/01 27/02-03/03 03/04-07/04	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Asiago DOP Cavolfiore al vapore	Pasta al pesto Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale BIO	Riso alla barbabietola e timo Frittata BIO Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)	Insalata di verdure crude Passato di legumi BIO (da produttori locali) con pasta Fettunta BIO	Pasta integrale BIO al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby
	Merenda	Crackers e succo di frutta BIO	Pane BIO e cioccolata	Pane BIO e olio extravergine di oliva	Yogurt BIO e biscotti	Ciaccino



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TABELLA 1 17/10-21/10 21/11-25/11 26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo Crema di cavolfiore e patate Pizza Yogurt BIO alla frutta	Riso con crema di spinaci Arrosto di Vitellone BIO Pure' di patate	Pasta olio e basilico Caciotta BIO di mucca da produttori locali Bietola all'olio	Pasta al pomodoro Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini saporiti	Passato di verdure con riso Filetto di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Fagiolini
TABELLA 2 24/10-28/10 28/11-02/12 02/01-06/01 06/02-10/02 13/03-17/03	Pranzo Pasta al pomodoro Bocconcini di maiale alle erbe Patate arrosto	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Tris di verdure (cavolfiore, broccoli e carote) al vapore	Crema di carote con farro BIO da produttori locali Petto di pollo gratinato Verdure all'olio	Riso con zucchine Hummus di ceci Carote al vapore	Trofie fresche alla mediterranea Frittata BIO Pisellini saporiti
TABELLA 3 31/10-04/11 05/12-09/12 09/01-13/01 13/02-17/02 20/03-24/03	Pranzo Pasta al pomodoro Bocconcini di Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino di Pienza da produttori locali Finocchi cotti al limone	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Spinaci al limone (da agricoltura integrata)	Passato di verdure con pasta Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Cavolfiore all'olio	Crema di ceci BIO e zucca gialla con farro BIO da produttori locali Prosciutto cotto senza polifosfati Patate al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva e grana DOP Tortino di ricotta Carote al vapore
TABELLA 4 07/11-11/11 12/12-16/12 16/01-20/01 20/02-24/02 27/03-31/03	Pranzo Pasta con verdure di stagione Frittata BIO al pomodoro Fagiolini	Pasta al ragù di Vitellone BIO Robiola Tris di verdure al vapore (cavolfiore, broccoli e carote)	Pasta al pomodoro Arista alle mele BIO (da produttori locali) o agli agrumi BIO Pisellini saporiti	Passato di verdure con farro BIO da produttori locali Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Patate al vapore Pane integrale BIO	Riso alla zucca gialla e rosmarino Tortino di legumi Finocchi al vapore
TABELLA 5 14/11-18/11 19/12-23/12 23/01-27/01 27/02-03/03 03/04-07/04	Pranzo Riso al pomodoro Asiago DOP Cavolfiore al vapore	Passato di verdure con pasta Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale BIO	Riso alla barbabietola e timo Frittata BIO Spinaci al limone	Pasta all'olio extravergine di oliva Purea di ceci BIO da produzione locale Finocchi freschi gratinati	Pasta al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
TABELLA 1 17/10-21/10 21/11-25/11 26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo	Crema di cavolfiore e patate con gomasio Pizza Yogurt BIO alla frutta	Riso con crema di spinaci Arrostito di Vitellone BIO Pure' di patate Pane integrale BIO	Pasta al pesto di mandorle Caciotta BIO di mucca da produttori locali Bietola all'olio	Pasta al pomodoro Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini saporiti	Ravioli freschi burro e salvia Filetto di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Fagiolini
	Spuntini	Succo di frutta BIO	Crackers	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana BIO
TABELLA 2 24/10-28/10 28/11-02/12 02/01-06/01 06/02-10/02 13/03-17/03	Pranzo	Pasta al pomodoro Bocconcini di maiale alle erbe Patate arrosto Pane integrale BIO	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Tris di verdure (cavolfiore, broccoli e carote) al vapore	Crema di carote con farro BIO da produttori locali Petto di pollo gratinato Insalata di finocchi all'arancia	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote al vapore	Trofie fresche alla mediterranea Frittata BIO Pisellini saporiti
	Spuntini	Latte BIO	Schiacciata al rosmarino	Mandarini oppure mele fresche	Biscotti	Banana BIO
TABELLA 3 31/10-04/11 05/12-09/12 09/01-13/01 13/02-17/02 20/03-24/03	Pranzo	Pasta all'amatriciana Bocconcini di grana DOP o Pecorino di Pienza da produttori locali Finocchi freschi al vapore al limone	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Spinaci al limone (da agricoltura integrata)	Pasta integrale BIO alla senese Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con semi di zucca (tritati finemente)	Crema di ceci BIO e zucca gialla con farro BIO da produttori locali Prosciutto cotto senza polifosfati Patate al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva e grana DOP Tortino di ricotta Carote al vapore Pane integrale BIO
	Spuntini	Succo di frutta BIO	Crackers	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana BIO
TABELLA 4 07/11-11/11 12/12-16/12 16/01-20/01 20/02-24/02 27/03-31/03	Pranzo	Pasta con verdure di stagione Frittata BIO al pomodoro Fagiolini	Pasta al ragù di Vitellone BIO Robiola Tris di verdure al vapore (cavolfiore, broccoli e carote)	Pasta al pomodoro Arista alle mele BIO (da produttori locali) o agli agrumi BIO Pisellini saporiti	Passato di verdure con farro BIO da produttori locali Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale BIO	Riso alla zucca gialla e rosmarino Tortino di legumi Insalata di finocchi freschi mele e noci (tritate finemente)
	Spuntini	Latte BIO	Schiacciata al rosmarino	Mandarini oppure mele fresche	Biscotti	Banana BIO
TABELLA 5 14/11-18/11 19/12-23/12 23/01-27/01 27/02-03/03 03/04-07/04	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Asiago DOP Cavolfiore al vapore	Pasta al pesto Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate Pane integrale BIO	Riso alla barbabietola e timo Frittata BIO Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)	Insalata di verdure crude Passato di legumi BIO (da produttori locali) con pasta Fettunta BIO	Pasta integrale BIO al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby
	Spuntini	Succo di frutta BIO	Schiacciata al rosmarino	Mandarini oppure mele fresche	Crostatina alla marmellata	Banana BIO

NOTE AL MENÙ INVERNALE A.S. 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.
- ◆ 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.
- ◆ 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.