



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	
<b>TABELLA 1</b>  26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo	Crema di cavolfiore <b>BIO</b> con gomasio Pizza Yogurt <b>BIO</b> alla frutta	Riso con crema di spinaci <b>BIO</b> Arrostito di vitellone <b>BIO</b> Pure' di patate <b>BIO</b> Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto di mandorle Caciotta <b>BIO</b> di mucca da produttori locali Bietola <b>BIO</b> all'olio	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini <b>BIO</b> saporiti	Ravioli freschi burro e salvia Filetto di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Fagiolini <b>BIO</b>
	Merenda	Banana <b>BIO</b> o spicchi di mele fresche	Ciaccino	Latte <b>BIO</b> e biscotti	Schiacciata al rosmarino	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva
<b>TABELLA 2</b>  28/11-02/12 02/01-06/01 06/02-10/02 13/03-17/03	Pranzo	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> Bocconcini di maiale alle erbe Patate <b>BIO</b> arrosto Pane integrale <b>BIO</b>	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Tris di verdure (cavolfiore, broccoli e carote) al vapore	Crema di carote <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> da produttori locali Petto di pollo gratinato Verdure all'olio	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote baby <b>BIO</b> all'olio	Trofie fresche alla mediterranea Frittata <b>BIO</b> Pisellini <b>BIO</b> stufati
	Merenda	Latte e cacao e biscotti	Ciaccino	Crostatina alla marmellata	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva	Yogurt <b>BIO</b> e Biscotti
<b>TABELLA 3</b>  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 <b>BIO</b> al limone (da agricoltura integrata)	Pasta integrale <b>BIO</b> alla senese Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Cavolfiore <b>BIO</b> all'olio	Crema di ceci <b>BIO</b> e zucca gialla con farro <b>BIO</b> da produttori locali Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola punta d'anca IGP Patate <b>BIO</b> al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva <b>BIO</b> e grana DOP Tortino di ricotta Carote all'olio Pane integrale <b>BIO</b>
	Merenda	Ciaccino	Latte <b>BIO</b> e biscotti	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva	Banana <b>BIO</b> o spicchi di mele fresche	Schiacciata al rosmarino
<b>TABELLA 4</b>  12/12-16/12 16/01-20/01 20/02-24/02 27/03-31/03	Pranzo	Pasta con verdure di stagione Frittata <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Fagiolini <b>BIO</b>	Pasta al ragù di Vitellone <b>BIO</b> Robiola Tris di verdure al vapore (cavolfiore, broccoli e carote)	Chicche di patate fresche al pomodoro <b>BIO</b> Arista alle mele <b>BIO</b> (da produttori locali) o agli agrumi <b>BIO</b> Pisellini <b>BIO</b> stufati	Passato di verdure <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> da produttori locali Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Patate <b>BIO</b> al vapore Pane integrale <b>BIO</b>	Riso alla zucca gialla Tortino di legumi Finocchi al vapore
	Merenda	Pizza	Pane <b>BIO</b> e miele millefiori toscano <b>BIO</b>	Yogurt <b>BIO</b> e Biscotti	Latte <b>BIO</b> e biscotti	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva
<b>TABELLA 5</b>  19/12-23/12 23/01-27/01 27/02-03/03 03/04-07/04	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Asiago DOP o bocconcini di mozzarella Cavolfiore <b>BIO</b> al vapore	Pasta al pesto Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate <b>BIO</b> Pane integrale <b>BIO</b>	Riso alla barbabietola e timo Frittata <b>BIO</b> Spinaci <b>BIO</b> al limone	Pasta all'olio extravergine di oliva <b>BIO</b> Purea di ceci <b>BIO</b> (da produttori locali) Finocchi freschi gratinati	Pasta integrale <b>BIO</b> al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby <b>BIO</b>
	Merenda	Crackers e succo di frutta <b>BIO</b>	Pane <b>BIO</b> e cioccolata	Pane <b>BIO</b> e tocchetti di Grana Padano DOP	Yogurt <b>BIO</b> e biscotti	Ciaccino

## NOTE AL MENÙ INVERNALE A.S. 2022/2023

- ◆ TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE BIOLOGICO.
- ◆ L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO ED ANCHE BIOLOGICO DOVE SPECIFICATO.
- ◆ 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 (BIETOLA, BROCCOLI, CAROTE, CAVOLFIORRE, FAGIOLINI, MISTO ODORI, PISELLI, SPINACI, ZUCCHINE, PATATE, MINESTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.
- ◆ 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, CARNI DOVE SPECIFICATO, PRODOTTI VEGETALI SURGELATI DOVE SPECIFICATO, POLPA DI POMODORO DOVE SPECIFICATO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO DOVE SPECIFICATO, 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.