



	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> Arrosto 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>
<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 Insalata di finocchi all'arancia	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale	Trofie fresche alla mediterranea Frittata <b>BIO</b> Pisellini stufati <b>BIO</b>
<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	Pasta integrale <b>BIO</b> alla senese Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con semi di zucca	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 Insalata mista (da agricoltura integrata), carote e mais Pane integrale <b>BIO</b>
<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) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale <b>BIO</b>	Riso alla zucca gialla Tortino di legumi Insalata di finocchi freschi mele e noci
<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 <b>BIO</b> di patate Pane integrale <b>BIO</b>	Riso alla barbabietola e timo Frittata <b>BIO</b> Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)	Cruditee' di verdure Passato di legumi <b>BIO</b> (da produttori locali) con pasta Fettunta <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby <b>BIO</b>



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
<b>TABELLA 1</b> 26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo	Crema di cavolfiore <b>BIO</b> e patate 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>BIO</b>
<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 Insalata di finocchi all'arancia	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote al vapore	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 <b>BIO</b>	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	Pasta integrale <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> e zucca gialla con farro <b>BIO</b> da produttori locali Prosciutto cotto senza polifosfati Patate <b>BIO</b> al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva <b>BIO</b> e grana DOP Tortino di ricotta Carote <b>BIO</b> al vapore Pane integrale <b>BIO</b>
	Merenda	Ciaccino	Latte <b>BIO</b> e biscotti	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva <b>BIO</b>	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)	Pasta 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) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale <b>BIO</b>	Riso alla zucca gialla Tortino di legumi Insalata di finocchi freschi mele e noci (tritate finemente)
	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>BIO</b>
<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 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> Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)	Insalata di verdure crude Passato di legumi <b>BIO</b> (da produttori locali) con pasta Fettunta <b>BIO</b>	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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>TABELLA 1</b>  26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo Crema di cavolfiore e patate <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Pizza Yogurt <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> alla frutta	Riso con crema di spinaci <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Arrosto di Vitellone <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Pure' di patate <b>BIO</b> <input type="checkbox"/>	Pasta olio e basilico Caciotta <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> di mucca da produttori locali Bietola <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> all'olio	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> saporiti	Passato di verdure con riso Filetto di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Fagiolini <b>BIO</b> <input type="checkbox"/>
<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> <input type="checkbox"/> Bocconcini di maiale alle erbe Patate <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> arrosto	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Tris di verdure (cavolfiore, broccoli e carote) al vapore	Crema di carote <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> con farro <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> da produttori locali Petto di pollo gratinato Verdure all'olio	Riso con zucchine Hummus di ceci Carote al vapore	Trofie fresche alla mediterranea Frittata <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Pisellini <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> stufati
<b>TABELLA 3</b>  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 <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> al limone	Passato di verdure con pasta Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Cavolfiore all'olio	Crema di ceci <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> e zucca gialla con farro <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> da produttori locali Prosciutto cotto senza polifosfati Patate <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> e grana DOP Tortino di ricotta Carote al vapore
<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> <input type="checkbox"/> al pomodoro <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Fagiolini <b>BIO</b> <input type="checkbox"/>	Pasta al ragù di Vitellone <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Robiola Tris di verdure al vapore (cavolfiore, broccoli e carote)	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Arista alle mele <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> (da produttori locali) o agli agrumi <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Pisellini <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> stufati	Passato di verdure <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> con farro <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> da produttori locali Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Patate al vapore Pane integrale <b>BIO</b> <input type="checkbox"/>	Riso alla zucca gialla Tortino di legumi Finocchi al vapore
<b>TABELLA 5</b>  19/12-23/12 23/01-27/01 27/02-03/03 03/04-07/04	Pranzo Riso al pomodoro Asiago DOP Cavolfiore <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> al vapore	Passato di verdure con pasta Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Pane integrale <b>BIO</b> <input type="checkbox"/>	Riso alla barbabietola e timo Frittata <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Spinaci al limone	Pasta all'olio Extravergine di oliva <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> Purea di ceci <b>BIO</b> <input type="checkbox"/> da produzione locale Finocchi freschi gratinati	Pasta al sugo dell'orto Filetti di merluzzo limone e prezzemolo Carote baby <b>BIO</b> <input type="checkbox"/>



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
<b>TABELLA 1</b>  26/12-30/12 30/01-03/02 06/03-10/03	Pranzo	Crema di cavolfiore e patate <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> □
	Spuntini	Succo di frutta <b>BIO</b> □	Crackers	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana <b>BIO</b> □
<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  Insalata di finocchi all'arancia	Riso allo zafferano  Hummus di ceci  Carote al vapore	Trofie fresche alla mediterranea  Frittata <b>BIO</b> □  Pisellini <b>BIO</b> □ stufati
	Spuntini	Latte <b>BIO</b> □	Schiacciata al rosmarino	Mandarini oppure mele fresche	Biscotti	Banana <b>BIO</b> □
<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	Pasta integrale <b>BIO</b> □ 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 <b>BIO</b> □ e zucca gialla con farro <b>BIO</b> □ da produttori locali  Prosciutto cotto senza polifosfati  Patate <b>BIO</b> □ al prezzemolo	Pasta all'olio Extravergine di oliva <b>BIO</b> □ e grana DOP  Tortino di ricotta  Carote <b>BIO</b> □ al vapore  Pane integrale <b>BIO</b> □
	Spuntini	Succo di frutta <b>BIO</b> □	Crackers	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana <b>BIO</b> □
<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)	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> □  Arista alle mele <b>BIO</b> □ (da produttori locali) o agli agrumi <b>BIO</b> □  Pisellini <b>BIO</b> □ saporiti	Passato di verdure <b>BIO</b> □ con farro <b>BIO</b> □ da produttori locali  Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile)  Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)  Pane integrale <b>BIO</b> □	Riso alla zucca gialla  Tortino di legumi  Insalata di finocchi freschi mele e noci (tritate finemente)
	Spuntini	Latte <b>BIO</b> □	Schiacciata al rosmarino	Mandarini oppure mele fresche	Biscotti	Banana <b>BIO</b> □
<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  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> □  Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata)	Insalata di verdure crude  Passato di legumi <b>BIO</b> □ (da produttori locali) con pasta  Fettunta <b>BIO</b> □	Pasta integrale <b>BIO</b> □ al sugo dell'orto  Filetti di merluzzo limone e prezzemolo  Carote baby <b>BIO</b> □
	Spuntini	Succo di frutta <b>BIO</b> □	Schiacciata al rosmarino	Mandarini oppure mele fresche	Crostatina alla marmellata	Banana <b>BIO</b> □

## 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.
- ◆ 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.