



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	
<b>TABELLA 1</b> 15/05-19/05 19/06-23/06 24/07-28/07 28/08-01/09	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Fagiolini <b>BIO</b> olio e basilico	Crema di zucchine <b>BIO</b> e patate <b>BIO</b> con menta* Pizza al pomodoro Ricotta Marmellata alle fragole <b>BIO</b>	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori 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 <b>BIO</b> da produttori locali Medaglioni di salmone alle erbette Verdure <b>BIO</b> all'olio Pane integrale <b>BIO</b>
	Merenda	Ciaccino	Banana <b>BIO</b>	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Latte <b>BIO</b> e biscotti
<b>TABELLA 2</b> 22/05-26/05 26/06-30/06 31/07-04/08 04/09-08/09	Pranzo	Riso al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Tortino di ricotta Carote <b>BIO</b> al vapore Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci <b>BIO</b> al limone	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli <b>BIO</b> stufati	Ravioli freschi burro e salvia Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Insalata di carote <b>BIO</b> , fagiolini <b>BIO</b> e olive verdi	Insalata di riso con fontina e verdure ** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Zucchine <b>BIO</b> olio e prezzemolo
	Merenda	Pizza	Crostatina alla marmellata	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva <b>BIO</b>	Crackers e succo di frutta <b>BIO</b>	Yogurt <b>BIO</b> e Biscotti
<b>TABELLA 3</b> 29/05-02/06 03/07-07/07 07/08-11/08	Pranzo	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste al vapore	Pasta all'olio Extravergine di Oliva <b>BIO</b> e Grana DOP Sovracosce di pollo <b>BIO</b> arrosto agli aromi Piselli <b>BIO</b> stufati Pane integrale <b>BIO</b>	Insalata di farro <b>BIO</b> da produttori locali** Tacchino al limone Bietola <b>BIO</b> all'olio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva Pomodori in insalata	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Tortino di ricotta Carote baby <b>BIO</b>
	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> 05/06-09/06 10/07-14/07 14/08-18/08	Pranzo	Pasta alla pizzaiola Frittata <b>BIO</b> Spinaci <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> al vapore	Riso con crema di zucchine <b>BIO</b> Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Purè di patate <b>BIO</b> Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> aglio e olio Extravergine di Oliva <b>BIO</b> con Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pomodori in insalata	Crema di carote <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli <b>BIO</b> stufati
	Merenda	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva <b>BIO</b>	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> 12/06-16/06 17/07-21/07 21/08-25/08	Pranzo	Pappa al pomodoro Pecorino <b>BIO</b> da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore	Insalata di pasta con verdure ** Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine <b>BIO</b> al vapore	Chicche di patate fresche al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini <b>BIO</b> stufati	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote baby <b>BIO</b> Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> con patate <b>BIO</b> Verdure al vapore
	Merenda	Pane <b>BIO</b> e Marmellata <b>BIO</b>	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di oliva <b>BIO</b>	Yogurt <b>BIO</b> e biscotti	Ciaccino	Spicchi di mele fresche

## NOTE AL MENÙ ESTIVO 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/MEDAGLIONI DI SALMONE) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- ◆ POTRANNO ESSERE APPORTATE DELLE MODIFICHE AL MENU' PER SPERIMENTARE NUOVE RICETTE.

\*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.*