



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b><u>TABELLA 1</u></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 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 <b>BIO</b> da produttori locali Medaglioni di salmone alle erbe Insalata mista e lattughino a produzione integrata Pane integrale <b>BIO</b>
<b><u>TABELLA 2</u></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 grattugiate a produzione integrata 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) Verdure crude di stagione
<b><u>TABELLA 3</u></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 Sovraccosce 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 Insalata mista e lattughino a produzione integrata con gomasio	Trofie fresche al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'olio di oliva, carote a produzione integrata, sedano e mais	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Tortino di ricotta Carote baby <b>BIO</b>
<b><u>TABELLA 4</u></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 Insalata a produzione integrata, pomodori e mais	Crema di carote <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico
<b><u>TABELLA 5</u></b> 12/06-16/06 17/07-21/07 21/08-25/08	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 <b>BIO</b> stufati	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> con patate <b>BIO</b> Cavolo cappuccio in insalata



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
<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 Robiola 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 e cavolo cappuccio in insalata	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore	Pasta al ragù di lenticchie <b>BIO</b> da produttori locali Medaglioni di salmone alle erbe Insalata mista e lattughino a produzione integrata Pane integrale <b>BIO</b>
	Merenda	Ciaccino	Banana <b>BIO</b>	Pane <b>BIO</b> e olio extravergine di	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> e fagiolini <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b> e olio extravergine di	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 arrosto <b>BIO</b> agli aromi Piselli <b>BIO</b> stufati Pane integrale <b>BIO</b>	Insalata di farro <b>BIO</b> da produttori locali** Tacchino al limone Insalata mista e lattughino a produzione integrata con gomasio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste.	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 Insalata a produzione integrata e pomodori	Crema di carote <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci con salsa di sedano e basilico
	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 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 <b>BIO</b> stufati	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote baby Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> con patate <b>BIO</b> Cavolo cappuccio in insalata
	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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>TABELLA 1</b> 15/05-19/05 19/06-23/06 24/07-28/07 28/08-01/09	Pranzo Pasta al pomodoro Robiola 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 al sugo dell'orto Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore	Pasta al ragù di lenticchie <b>BIO</b> da produttori locali Medaglioni di salmone alle erbe Verdure <b>BIO</b> all'olio
<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	Pasta Olio Extravergine di Oliva <b>BIO</b> e basilico Stracchino Spinaci <b>BIO</b> al limone	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli <b>BIO</b> stufati	Pasta burro e salvia Arista <b>BIO</b> arrosto agli aromi Insalata di carote <b>BIO</b> e fagiolini <b>BIO</b>	Insalata di riso con pomodoro e basilico** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Zucchine <b>BIO</b> olio e prezzemolo
<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 Sovraccosce di pollo <b>BIO</b> arrosto agli aromi Piselli <b>BIO</b> stufati	Insalata di farro <b>BIO</b> da produttori locali con pomodoro e basilico** Tacchino al limone Bietola <b>BIO</b> all'olio	Trofie fresche al pesto finto Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) limone e prezzemolo Pomodori in insalata	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Tortino di ricotta Carote baby <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 Parmigiano Reggiano 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 arrosto <b>BIO</b> agli aromi Purè di patate <b>BIO</b>	Pasta 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
<b>TABELLA 5</b> 12/06-16/06 17/07-21/07 21/08-25/08	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 <b>BIO</b> al vapore	Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini <b>BIO</b> stufati	Riso alla parmigiana Hummus di ceci Carote baby <b>BIO</b>	Pasta al pesto finto Frittata <b>BIO</b> con patate <b>BIO</b> Verdure al vapore



		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<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 Robiola 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 e cavolo cappuccio in insalata	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore	Pasta al ragù di lenticchie <b>BIO</b> da produttori locali Medaglioni di salmone alle erbe Insalata mista e lattughino a produzione integrata Pane integrale <b>BIO</b>
	Spuntino	Succo di frutta <b>BIO</b>	Crackers	Spicchi di mele fresche	Latte e cacao	Banana <b>BIO</b>
<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> e fagiolini <b>BIO</b>	Insalata di riso con fontina e verdure** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Verdure crude di stagione
	Spuntino	Latte <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche	Biscotti	Banana <b>BIO</b>
<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 Sovraccosce di pollo arrosto <b>BIO</b> agli aromi Piselli <b>BIO</b> stufati Pane integrale <b>BIO</b>	Insalata di farro <b>BIO</b> da produttori locali** Tacchino al limone Insalata mista e lattughino a produzione integrata con gomasio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste.	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> e basilico Tortino di ricotta Carote baby <b>BIO</b>
	Spuntino	Succo di frutta <b>BIO</b>	Crackers	Spicchi di mele fresche	Latte e cacao	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 Insalata a produzione integrata e pomodori	Crema di carote <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci con salsa di sedano e basilico
	Spuntino	Latte <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche	Biscotti	Banana <b>BIO</b>
<b>TABELLA 5</b> 12/06-16/06 17/07-21/07 21/08-25/08	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 <b>BIO</b> stufati	Riso allo zafferano Hummus di ceci Carote baby Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta al pesto Frittata <b>BIO</b> con patate <b>BIO</b> Cavolo cappuccio in insalata
	Spuntino	Succo di frutta <b>BIO</b>	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche	Crostatina alla marmellata	Banana <b>BIO</b>

## NOTE AL MENÙ ESTIVO 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, MINISTRONE) 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.*
- ◆ *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.*