



MENÙ

ATTIVITA' ESTIVE 2023



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TABELLA 1 19/06-23/06 24/07-28/07 28/08-01/09	Pranzo Tortellini freschi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Fagiolini BIO olio e basilico	Crema di zucchine BIO e patate BIO con menta* Pizza al pomodoro Ricotta Marmellata alle fragole BIO	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 BIO da produttori locali Filetti di merluzzo gratinati (da pesca sostenibile) Insalata mista e lattughino a produzione integrata Pane integrale BIO
TABELLA 2 26/06-30/06 31/07-04/08 04/09-08/09	Pranzo Riso al pomodoro BIO e basilico Tortino di ricotta Carote grattugiate a produzione integrata Pane integrale BIO	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci BIO al limone	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli BIO stufati	Ravioli freschi burro e salvia Arista BIO arrosto agli aromi Insalata di carote BIO , fagiolini BIO e olive verdi	Insalata di riso con fontina e verdure** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Verdure crude di stagione
TABELLA 3 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 BIO e Grana DOP Sovraccosce di pollo BIO arrosto agli aromi Piselli BIO stufati Pane integrale BIO	Insalata di farro BIO da produttori locali** Tacchino al limone Insalata mista e lattughino a produzione integrata	Trofie fresche al pesto di mandorle Insalatona mista con Tonno all'olio di oliva, carote a produzione integrata, sedano e mais	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO e basilico Tortino di ricotta Carote baby BIO
TABELLA 4 10/07-14/07 14/08-18/08	Pranzo Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata BIO Spinaci BIO saporiti	Pasta al ragù di Vitellone BIO Bocconcini di Grana Padano DOP o Caciotta BIO di mucca da produttori locali Fagiolini BIO al vapore	Riso con crema di zucchine BIO Arista BIO arrosto agli aromi Purè di patate BIO Pane integrale BIO	Pasta all'olio Extravergine di Oliva BIO e Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Insalata a produzione integrata, pomodori e mais	Crema di carote BIO con farro BIO da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Insalata di ceci, sedano e basilico
TABELLA 5 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 BIO stufati	Riso allo zafferano Hummus di ceci Sticks di carote al naturale Pane integrale BIO	Pasta al pesto Frittata BIO al pomodoro Cavolo cappuccio in insalata

NOTE AL MENÙ ATTIVITA' ESTIVE 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, MINESTRO-NE) 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.

*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.

Tabella 4—Venerdì: Riso al sugo dell'orto.

- ◆ *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.*