



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	
TABELLA 1 18/09-22/09	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Fagiolini BIO olio e basilico	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola punta d'anca IGP (a rotazione) Macedonia di verdure al vapore	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori in insalata	Crema di zucchine BIO e patate BIO con menta* Pizza al pomodoro Ricotta Marmellata alle fragole BIO	Pasta al ragù di lenticchie BIO da produttori locali Medaglioni di salmone alle erbette Verdure BIO all'olio Pane integrale BIO
	Merenda	Ciaccino	Banana BIO	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Schiacciata al rosmarino	Latte BIO e biscotti
TABELLA 2 25/09-29/09	Pranzo	Riso al pomodoro BIO e basilico Tortino di ricotta Zucchine BIO olio e prezzemolo Pane integrale BIO	Ravioli freschi burro e salvia Arista BIO arrosto agli aromi Insalata di carote BIO , fagiolini BIO e olive verdi	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli BIO stufati	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci BIO al limone	Insalata di riso con fontina e verdure ** Filetti di merluzzo alla marinara (da pesca sostenibile) Patate BIO al vapore
	Merenda	Pizza	Crostatina alla marmellata	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Crackers e succo di frutta BIO	Yogurt BIO e Biscotti
TABELLA 3 02/10-06/10	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 Bietola BIO all'olio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva Pomodori in insalata	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO e basilico Tortino di ricotta Carote baby BIO
	Merenda	Ciaccino	Latte e cacao e biscotti	Spicchi di mele fresche	Yogurt BIO e Biscotti	Banana BIO
TABELLA 4 09/10-13/10	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 integrale aglio e olio Extravergine di Oliva BIO con Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pomodori in insalata	Crema di carote BIO con farro BIO da produttori locali* Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Piselli BIO stufati
	Merenda	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Ciaccino	Yogurt BIO e Biscotti	Pane BIO e tocchetti di Grana Padano DOP	Latte BIO e biscotti
TABELLA 5 16/10-20/10	Pranzo	Pappa al pomodoro Pecorino BIO da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore	Insalata di pasta con verdure ** Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine BIO al vapore	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 Carote baby BIO Pane integrale BIO	Pasta al pesto Frittata BIO con patate BIO Verdure al vapore
	Merenda	Pane BIO e Marmellata BIO	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Yogurt BIO e biscotti	Ciaccino	Spicchi di mele fresche

NOTE AL MENÙ ESTIVO A.S. 2023/2024

- ◆ 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/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—Giovedì: 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 bio con riso;

Tabella 3—Mercoledì: Riso con verdure;

Tabella 5—Martedì: Passato di verdure bio 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.*