

PRIVO DI GLUTINE MENU' PRIMAVERA/ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana 25/05-29/05 22/06-26/06 20/07-24/07 17/08-21/08	Tortellini pg al pomodoro bio toscano Bocconcini di mozzarella bio del Mugello filiera toscana/Asiago Fagiolini BIO con olio evo bio e basilico	Pasta pg rucola e noci Petto di pollo gratinato pg Macedonia di verdure al vapore	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori e cavolo cappuccio in insalata con olio evo dop Terre di Siena	Crema di zucchine BIO e patate BIO con menta con crostini di pane pg Pizza pg al pomodoro Ricotta Marmellata alle fragole BIO	Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con olio evo dop Terre di Siena Pasta pg al ragù di legumi Pesce panato pg Pane rustico pg
2°Settimana 01/06-05/06 29/06-03/07 27/07-31/07 24/08-28/08	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste al vapore	Pasta pg all'olio Extravergine di Oliva DOP Terre di Siena e Grana Padano DOP Arista BIO arrosto agli aromi Piselli BIO stufati Pane pg rustico	Insalata di riso Tacchino a fette alla salvia pg Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con gomasio e olio evo dop Terre di Siena	Pasta pg al pesto di zucchine Insalatona mista con Tonno all'olio di oliva, carote (da agricoltura integrata), sedano e mais/insalata di verdure miste con olio evo dop Terre di Siena	Pasta pg alla pizzaiola con pomodoro bio toscano Tortino pg di ricotta Bietola BIO al vapore
3°Settimana 08/06-12/06 06/07-10/07 03/08-07/08 31/08-04/09	Pasta pg al ragù di Vitellone BIO Frittata BIO Carote baby BIO	Pasta pg al sugo di pesce Bocconcini di Grana Padano DOP Fagiolini BIO al vapore	Riso con zucchine BIO Sovracosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate BIO Pane pg rustico	Insalata, spinacini con mandorle e scaglie di grana padano DOP con olio evo dop Terre di Siena Pasta pg aglio e olio Extravergine di Oliva Dop Terre di Siena con Grana Padano DOP Tacchino al limone	Insalata a produzione integrata, pomodori e mais/insalata e pomodori con olio evo dop Terre di Siena Risotto primavera con piselli bio e verdure Dolce pg
4°Settimana 15/06-19/06 13/07-17/07 10/08-14/08 07/09-11/09	Crema di pomodoro bio toscano e patate bio con pasta pg Caciotta bio di mucca da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore	Insalata a produzione integrata, mele e noci con olio evo dop Terre di Siena Insalata di pasta p.g. Pesce limone e prezzemolo (da pesca sostenibile MSC)	Chicche di patate pg/pasta pg al pomodoro bio toscano Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini BIO stufati	Riso alla parmigiana Mousse di ceci con crostini pg Sticks di carote al naturale/insalata di pomodori	Pasta pg al pesto Frittata BIO con patate BIO Cavolo cappuccio in insalata con olio evo dop Terre di Siena Pane rustico pg
Tutti i giorni sarà servito pane pg e frutta fresca di stagione.					

PRIVO DI GLUTINE (merende)
MENU' PRIMAVERA/ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana					
Merenda	Crackers pg (scorta)	Banane bio	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio	Polpa di frutta bio	Latte bio e biscotti pg (scorta)
2°Settimana					
Merenda	Crackers pg (scorta)	Latte e cacao pg e biscotti pg (scorta)	Spicchi di mele fresche	Yogurt bio pg del Mugello filiera Toscana e biscotti pg (scorta)	Banane bio
3°Settimana					
Merenda	Fette di pane pg (scorta) e olio evo bio	Pizza pg	Yogurt bio pg del Mugello filiera Toscana e biscotti pg (scorta)	Crackers pg (scorta)	Latte bio e biscotti pg (scorta)
4°Settimana					
Merenda	Crackers pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e marmellata bio pg	Yogurt bio pg del Mugello filiera Toscana e biscotti pg (scorta)	Crackers pg e (scorta) e succo di frutta bio pg	Spicchi di mele fresche

-CRACKERS/BISCOTTI/MERENDINE/FETTE DI PANE PRIVI DI GLUTINE: saranno inviati e conservati come scorta presso i plessi scolastici e serviti quando il menù lo prevede.

-TUTTE LE ALTRE MERENDE (budino, latte, yogurt, cioccolata, succo di frutta, frutta fresca, frutta monoporzione) verranno fornite giornalmente dalla Cucina Centralizzata all'interno del contenitore isoteramico contenente anche gli alimenti per il pranzo.

PRIVO DI GLUTINE (spuntini)
MENU' PRIMAVERA/ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana					
Spuntino	Succo di frutta bio pg	Latte e cacao pg	Spicchi di mele fresche	Crackers pg (scorta)	Banana bio
2°Settimana					
Spuntino	Biscotti pg (scorta)	Crackers pg (scorta)	Spicchi di mele fresche	Latte bio	Banana bio
3°Settimana					
Spuntino	Latte e cacao pg	Crackers pg (scorta)	Spicchi di mele fresche	Biscotti pg (scorta)	Banana bio
4°Settimana					
Spuntino	Biscotti pg (scorta)	Latte bio	Spicchi di mele fresche	Crackers pg (scorta)	Banana bio

-CRACKERS/BISCOTTI/MERENDINE PRIVI DI GLUTINE: saranno inviati e conservati come scorta presso i plessi scolastici e serviti quando il menù lo prevede.

-TUTTE GLI ALTRI SPUNTINI (latte, succo di frutta, frutta fresca, frutta monoporzione) verranno fornite giornalmente dalla Cucina Centralizzata all'interno del contenitore isoteramico contenente anche gli alimenti per il pranzo.