



BUON PRANZO RAGAZZI !

**Servizio di Ristorazione Scolastica
per l'a.s. 2017-2018**

Comuni di

**Montevarchi, Laterina,
Castelfranco Piandiscò e Castiglion Fibocchi**

COSA C'È DIETRO AL NOSTRO MENU'

Per la Centropuriservizi S.p.a e per le Amministrazioni Comunali la mensa scolastica è un ambiente molto importante per insegnare ai bambini e ai ragazzi a mangiare in modo corretto. I menù che vi proponiamo, oltre a rispettare tutti gli standard di qualità espressi, propongono dei pasti nutrizionalmente equilibrati, gustosi e con una grande varietà di ricette per far scoprire ai nostri utenti l'importanza di ogni alimento. Elaboriamo i nostri menù su una turnazione di molte settimane, in modo da assicurare una maggiore varietà di ricette ed incontrare i gusti di tutti. E' previsto un menù per :

- ✓ bambini da 1 a 3 anni (nido)
- ✓ bambini da 3 a 6 anni (scuola d'infanzia)
- ✓ ragazzi da 6 a 11 anni (scuola primaria)
- ✓ ragazzi da 11 a 14 anni (scuola secondaria di primo grado).

Nel rispetto della '**STAGIONALITÀ**' si propongono

Menù **autunnale** da Settembre a metà Dicembre (5 settimane)

Menu **invernale** da metà Dicembre a metà Aprile (6 settimane)

Menu **primavera-estate** da metà Aprile a fine Giugno (4 settimane)

INFORMAZIONI GENERALI SULLA TABELLA DIETETICA

Gli alimenti utilizzati per i pasti scolastici rispondono ai requisiti di qualità merceologica esposti nel capitolato d'appalto (vedi sito Centropuriservizi S.p.a).

Vengono garantiti standard di qualità: assenza OGM, tracciabilità completa degli alimenti, materie prime di preferenza regionale, impiego di prodotti biologici, selezione e verifica delle materie prime, utilizzo di fornitori certificati documentazione dei controlli. I pasti vengono preparati seguendo rigorosamente le indicazioni delle Linee guida regionali (grammature, tabelle dietetiche) e nel rispetto degli standard definiti dal LARN "Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti"; i menù vengono aggiornati anche in base agli indici di gradimento registrati ed espressi tramite le rilevazioni della qualità nutrizionale ed organolettica presso le singole scuole.

- E' assolutamente vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne
- E' escluso l'uso di burro , di margarina, di panna
- Vengono privilegiate le **TECNICHE DI COTTURA** che mantengono inalterati i caratteri organolettici e nutrizionali dei cibi :
 - *lessatura in acqua*
 - *cottura al vapore*
 - *cotture al forno*
 - *cottura alla griglia o alla piastra*
 - *cottura brasata o stufata*
- Non è mai prevista la frittura , tutti i piatti ' impanati' vengono cotti in forno senza aggiunta di grassi di cottura.
- Tutte le preparazioni vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo e nel centro di cottura di riferimento; è vietato l'uso di prodotti preconfezionati e/o precotti : hamburger, polpette ecc...

- E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate;
- Per insaporire le pietanze si utilizzano aromi freschi ed ortaggi : prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio, cipolla.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI

Prodotto	Generali caratteristiche merceologiche
Pasta	Pasta di semola di grano duro di produzione locale
Riso	Riso parboiled
Pane	Pane toscano o integrale fresco, di produzione locale
Formaggi	Parmigiano reggiano, Mozzarella, Stracchino, pecorino toscano
Yogurt	Yogurt, al naturale o con frutta, di latte vaccino intero, di produzione biologica.
Latte	Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT)
Prosciutto cotto	Prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati, e nitrati, e glutine
Prosciutto crudo	Prosciutto crudo tipo toscano, produzione toscana
Carne	Fresche refrigerate di: pollo, tacchino, suino e manzo. I prodotti sono tutti di provenienza locale o nazionale, certificati, e con indicazione della filiera di produzione. Suino allevato e macellato in Toscana
Pesce	Surgelato: merluzzo, platessa, calamari, tonno conservato sottolio
Uova	Di gallina intere di categoria A extra di produzione biologica, uova di gallina sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate in tetrapak per le lavorazioni dove è previsto l'uovo
Frutta	Di stagione di provenienza nazionale o locale, di 1 ^a categoria
Verdure fresche	Di stagione di provenienza nazionale o locale: insalata, pomodori, carote, zucca, cavolfiore, cavolo verza, broccoli, finocchi, spinaci, bietola ecc. Categoria 1 ^a
Verdure surgelate	Piselli, bieta, spinaci, fagiolini
Patate	Sempre fresche di produzione locale o nazionale
Legumi (secchi o surgelati)	Ceci, fagioli, piselli, lenticchie
Grassi da condimento	Olio extravergine d'oliva di produzione locale e biologica Utilizzato sia in cottura che per il condimento a crudo <u>Olio di semi di mais</u> per la preparazione delle torte e per ungere le teglie
Sale da condimento	Sale marino iodato, limitando al minimo indispensabile l'uso
E' previsto l'uso di erbe aromatiche fresche: rosmarino salvia, erba cipollina e di sedano carota cipolla ecc..	

PRESENTAZIONE DEI PIATTI

Primi piatti asciutti:

- Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola sono la solita cosa
- Pasta rosé : pomodoro e latte
- Pasta alla carrettiera : pomodoro aglio e basilico
- Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, non confezionato.
- Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, crudi.
- Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla (le verdure possono essere in piccoli pezzi o in crema : crema di porri , crema di carciofi)
- Pasta all'amatriciana: con prosciutto anziché pancetta
- Pasta alla marinara : pomodoro, basilico , aglio, origano
- Pasta alla pizzaiola : pomodoro capperi basilico e origano
- Pasta all'erbette: trito di erbe aromatiche far cui basilico erba cipollina prezzemolo

Minestra:

- ▶ Passato o crema (senza latte) di verdura fresca di stagione o surgelata, con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane tostato senza grassi aggiunti
- ▶ Brodo di carne magro, con aggiunta di pastina
- ▶ Passato o crema di legumi, preparato con legumi secchi, cipolla carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta, riso o crostini di pane tostato.
- ▶ Pasta e fagioli: classico piatto toscano, è una zuppa semi densa con la presenza di legumi interi

2° piatto:

- ▶ Polpette: sono preparate presso il centro cottura di riferimento, con carne macinata di vitello o tacchino, patate e uovo; impanati solo con farina e pane grattato; non vengono utilizzati prodotti surgelati, precotti.
 - ▶ Hamburger di carne: vitello o tacchino e pane
 - ▶ Scaloppine di pollo, tacchino, vitello o maiale magro sono infarinate e cotte in brasiera – teglia in forno
 - ▶ Bocconcini di pollo o tacchino croccanti e pesce croccante sono impanati con pan grattato
 - ▶ Sformato di verdure: verdure di stagione, uovo, latte e maizena.
- Se non specificato, non contiene besciamella, burro, panna; idem per le torte di verdure.
- ▶ Piatti a base di pesce: merluzzo o filetti di platessa gratinato al forno, con pomodori, erbe aromatiche
 - ▶ **Piatto freddo:** alternanza fra stracchino, ricotta, mozzarella caciotta fresca, prosciutto crudo magro o cotto.

Su suggerimento delle linee guida che invitano ad una riduzione dell'uso dei salumi e per il contenuto in calcio si predilige il formaggio anziché il salume.

Contorni:

Verdure crude	Verdure cotte
• Insalata verde del tipo lattuga, radicchio • Insalata mista: lattuga, radicchio, cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro • (<i>a seconda della stagione</i>) • Carote • Pomodoro da insalata • Cavolo cappuccio • Cetrioli • Finocchi • Bastoncini di ortaggi crudi: carote, sedano, finocchio ecc..possono essere serviti tali e quali senza condimento o con condimento (conditi nel refettorio)	• Cavolfiore, lessato, in brasiera, cime di rapa o broccoli • Bietola, spinaci e rapi, lessati o saltati in aglio e olio • Cavolo cappuccio stufato • Zucchine, lesse al pomodoro, trifolate • Finocchi stufati o trifolati, lessati • Melanzane al tegame • Fagiolini lessati o al pomodoro • Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato, o lesse. • Verdure cotte o verdure saltate: scelta libera a discrezione del capo cuoco

Frutta fresca di stagione, di provenienza locale o regionale o nazionale;
n.b. **Banana** (*mezza a bambino per la scuola d'infanzia ed una a bambino per le primaria e le secondaria di 1° grado*) vengono distribuite non più di una volta settimana e solo nel giorno in cui il pranzo prevede un piatto a base di pesce

LA COLAZIONE O LA MERENDA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

Varia in relazione agli accordi presi con la referente del centro cottura di riferimento:

- una porzione di frutta fresca (da proporre almeno 2 volte a settimana)
- un vasetto di yogurt alla frutta
- mezza fettina di pane toscano e olio o pane toscano e pomodoro (a secondo della stagione)
- mezza fettina di pane toscano e marmellata
- latte e biscotti secchi non farciti ed a ridotto contenuto in grassi
- mezza fettina di pane toscano e cioccolato
- una fetta biscottata con marmellata

DOLCI E DESSERT: A discrezione del centro cottura, la porzione della frutta può essere sostituita da una dessert: schiacciata alla fiorentina, torta di mele. Il dolce viene distribuito **una volta al mese**, sempre in sostituzione della frutta fresca. Tutte le torte sono prodotte presso il centro di cottura di riferimento. Non è previsto l'uso di panna, burro, margarina, crema.

MENÙ ALTERNATIVI

Vi è massima attenzione nel preparare pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari. Il servizio dietetico prevede diete per:

- motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
- esclusioni di tipo etico/religioso.

DIETE PER MOTIVI SANITARI

La richiesta per l'attivazione di una dieta speciale va fatta esclusivamente presentando un certificato medico che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta. Vista la delicatezza del servizio e la responsabilità che questo comporta, è necessario seguire un iter ben preciso:

► i certificati medici vanno presentati preventivamente rispetto all'inizio del servizio mensa;

► la dieta verrà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica hanno validità per l'anno scolastico in corso;

► per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale (pediatri o medici specialisti) mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici ...);

All'interno di ogni centro cottura è stata individuata una cucina dietetica autonoma che si occupa della preparazione dei pasti per le diete speciali. Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione. Il menù per le diete è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e, nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

Vitto per disturbo gastro – intestinale

(non è necessario presentare la richiesta del medico; ha una durata massima di 3 gg)

Il pasto prevede

- Pasta o riso all'olio (senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino, arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti
- Patate lesse
- Pane toscano

Dieta in bianco per periodi maggiori a giorni 3

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia, e gli alimenti che possono essere somministrati. Se il certificato non riporta indicazioni precise sul tipo dei cibi che devono essere esclusi il pasto verrà confezionato con:

Pasta o riso all'olio, fettina di pollo o tacchino in bianco e patate lesse e pane toscano per tutta la durata del certificato.

Dieta per intolleranti al glutine

Vien preparato lo stesso tipo di menù, ma utilizzando prodotti privi di glutine.

Nei limiti del possibile sarà rispettato il menu proposto per gli altri bambini.

Dieta intolleranti al pomodoro

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione: melanzane, zucchine zucca, ecc.

Dieta intolleranti al pesce

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino, di manzo, prosciutto crudo o cotto, uova o legumi.

Dieta intolleranti ai latticini

Si esclude il latte vaccino e derivati:

- lasagne: solo con pomodoro
- formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

Dieta intolleranti all'uovo

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di manzo o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; lasagne sono preparate con pasta senza uovo

Diete speciali per motivi religiosi

I primi piatti a base di pasta ripiena tipo tortellini (carne e prosciutto) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura. Il secondo piatto a base carne, di pollo o tacchino, di prosciutto crudo e cotto e di pesce saranno sostituiti con: uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio, formaggio tipo mozzarella, ricotta, caciotta, parmigiano, legumi. (Accompagnati da un contorno di verdura).

SEGUIRA' INFORMAZIONE IN ARABO PER LA CARNE MACELLATA CON RITO ISLAMICO

Dieta per vegetariani

(è necessario presentare il certificato medico redatto dal pediatra o medico di famiglia) il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi e verdure.

Gli **ALLERGENI** presenti nel menu proposto vengono evidenziati con un numero; di seguito la legenda.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. Uova e prodotti a base di uova.
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
5. Sedano e prodotti a base di sedano.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Frutta a guscio
8. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
9. Lupini e prodotti a base di lupini.

Sono stati esclusi dalla lista gli allergeni (esempio arachidi) che non sono presenti nelle ricette dei piatti proposti nel menu .

COSA C'È DENTRO IL PIATTO

Il pasto prevede: primo piatto , secondo piatto , contorno crudo e/o cotto, frutta fresca , pane, parmigiano reggiano grattugiato

Per i primi piatti ci siamo sbizzarriti con pasta, riso, orzo- farro, orecchiette ,pasta integrale e gustosissime minestre di verdure e di legumi .

I secondi piatti spaziano tra carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati, pesce, uova, affettati senza polifosfati, legumi. Sempre presenti pane, verdura e frutta di stagione, anche se occasionalmente sostituita da un dessert.

Per avvicinare i nostri piccoli utenti ad un maggior numero di alimenti, quest'anno scolastico abbiamo pensato di introdurre nei [menù con piatti della tradizione regionale e le giornate a tema : vegetariano ed il menù senza glutine .](#)

Per tutte le informazioni e curiosità si invita a consultare il sito
www.centropluriservizi.com

MENU' AUTUNNO

NIDO – MATERNA DAL 05/09

LUNEDÌ 04 Settembre	MARTEDÌ 05 Settembre	MERCOLEDÌ 06 Settembre	GIOVEDÌ 07 Settembre	VENERDÌ 08 Settembre
Pasta integrale al pesto	Pasta alle melanzane	Pasta all'olio	Risotto alle zucchini	Pasta al al pomodoro
Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure	Bocconcini di petto di pollo al forno	Arista	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo Caciotta
Insalata mista (1,5)	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,5)	Piselli (1)	Carote julienne (3)	Insalata di pomodoro (1, 4, 5)
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
		Scaloppina di vitello	Uovo sodo	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto cotto
11 Settembre	12 Settembre	13 Settembre	14 Settembre	15 Settembre
Pasta alle zucchini	Passato di verdure con riso	Pasta al ragù	Farro pomodorini e basilico	Pasta integrale al pesto
Hamburger	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo PROSCIUTTO cotto	Bocconcini di tacchino dorati	Cosce di pollo al forno
Fagiolini e carote lesse	Carote julienne (1,2,5)	Pomodori maturi (1,5)	Legumi all'olio (1,)	Insalata mista (1)
Pane integrale (1)				
NIDO				
				Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Uovo sodo	Pasta al pomodoro Mozzarella		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pesto senza formaggio

TUTTI A SCUOLA

LUNEDÌ 18 Settembre	MARTEDÌ 19 Settembre	MERCOLEDÌ 20 Settembre	GIOVEDÌ 21 Settembre	VENERDÌ 22 Settembre
Pasta al pomodoro fresco e basilico	Riso alle zucchine	Pasta al ragù di pesce	Pasta integrale al pesto	Pasta alla marinara (<i>basilico aglio origano</i>)
Arista	Bocconcini di tacchino dorati (al forno)	Prosciutto	Polpette di verdure e patate e zucchine	Tonno / <i>filetto di pesce per la materna</i>
Insalata Pane integrale (1)	Bastoncini di verdure crude (1,)	Melone (1, 3, 5)	Carote julienne VEGETARIANO (1, 2,4)	Insalata mista con pomodoro (no carote) (1,3)
NIDO				
Verdure cotte	Verdure cotte	Prosciutto cotto		Filetto di pesce Pomodoro maturo
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Frittata		Pasta al pomodoro Mozzarella		Legumi
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			No uovo	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Pesto senza formaggio	
25 Settembre	26 Settembre	27 Settembre	28 Settembre	29 Settembre
Pasta alla Norma	Pasta alla pizzaiola (<i>capperi basilico e origano</i>)	Risotto alla rucola / radicchio	Pasta olio e peperoncino	Pasta integrale al pesto
Caprese (MOZZARELLA e pomodoro)	Filetto di pesce	Arrosto di vitello	Frittata di verdure (zucchine)	Pollo al forno
Pomodori maturi SICILIANO (1,4,5)	Insalata mista (no carote) (1,3,5)	Legumi all'olio Pane integrale	Insalata di pomodori (1,2)	Carote julienne (1, 4)
NIDO				
			Pasta all'olio	
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
	Uovo sodo			
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Prosciutto cotto				Pesto senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tonno	

02 Ottobre	03 Ottobre	04 Ottobre	05 Ottobre	06 Ottobre
Pasta all'olio e peperoncino	Pasta integrale alla pommarola	Tortellini in brodo vegetale	Pasta alle melanzane	Pasta alle zucchine e pinoli
Spezzatino di vitello al pomodoro	Polpettine di patate formaggio	Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO	Scaloppine di pollo agli agrumi	Bocconcini di merluzzo dorati
Spinaci olio e limone (1,5)	Carote lesse (1,2,4,5)	Misto di verdure con patate al forno EMILIANO (1, 2,4)	Insalata mista (<i>no carote</i>) Pane integrale (1,5)	Bastoncini di Finocchi crudi (1,3)
NIDO				
Pasta all'olio				Verdure cotte
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
		Pastina in brodo formaggio		Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Polpette solo patate e uovo			
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Polpette no uovo	Pastina in brodo		
09 Ottobre	10 Ottobre	11 Ottobre	12 Ottobre	13 Ottobre
Brodo di verdura con pasta	Pasta e fagioli (<i>semi solida con parte dei fagioli interi</i>)	Pasta integrale al pesto di spinaci	Pasta alla pommarola	Risotto olio e parmigiano
Fesa di tacchino al rosmarino	CACIOTTA toscana	Pollo al forno (1, 4)	Filetto di pesce al forno	Omelette
Patate al forno (1,5)	Spinaci TOSCANO (1, 4)	Insalata	Bastoncini ortaggi crudi (1,3,5)	Insalata di pomodori Pane integrale (2,4)
NIDO				
		Petto di pollo	Verdura cotta	Verdura cotta
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
			Legumi	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Prosciutto crudo-cotto			Riso all'olio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Prosciutto crudo

16 Ottobre	17 Ottobre	18 Ottobre	19 Ottobre	20 Ottobre
Pasta integrale alla zucca	Pasta all'erbette aromatiche	Pasta pomodoro e olive	Crema di ceci con riso	Pasta al ragù
Hamburger di tacchino	Scaloppine di vitello alla pizzaiola	Filetto di pesce dorato	Bocconcini di pollo con aromi	Piatto freddo STRACCHINO
Insalata mista (con cavolo cappuccio – no carote) (1,)	Fagiolini lessi Pane integrale (1,)	Finocchi trifolati (1,3)	Patate lesse al prezzemolo SENZA GLUTINE <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>	Misto di erbette lesse olio e limone (1,4,5)

NIDO

Caciottina

NO PESCE - NO CARNE DI SUINO

Uovo sodo

LUNEDÌ 23 Ottobre	MARTEDÌ 24 Ottobre	MERCOLEDÌ 25 Ottobre	GIOVEDÌ 26 Ottobre	VENERDÌ 27 Ottobre
Pasta alla pommarola	Riso all'olio	Lasagne	Pasta integrale alla marinara (<i>basilico aglio origano</i>)	Passato di verdura con pastina
Arista	Bocconcini di petto di pollo dorati	Piatto freddo MOZZARELLA	Filetto di pesce	Polpette di verdure e patate (<i>cavolfiore</i>)
Insalata Pane integrale (1,5)	Cavolo cappuccio all'olio (1)	Fagiolini olio e limone (1,2,4,5)	Insalata mista (no carote) (1,3)	Carote julienne VEGETARIANO (1,2,5)

NIDO

Verdure cotte

Pasta al pomodoro
Caciotta

NO PESCE - NO CARNE DI SUINO

Scaloppina di vitello

Uovo sodo

INTOLLERANTI AL LATTOSIO

Lasagne al pomodoro

INTOLLERANTI ALL'UOVO

Pasta senza uovo

No uovo

30 Ottobre	31 Ottobre	01 Novembre	02 Novembre	03 Novembre
Pasta rosè	Pasta integrale alla pizzaiola (<i>capperi basilico e origano</i>)	Crema di legumi con crostini	Pasta all'olio	Risotto alla rucola / radicchio
Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Filetto di pesce dorato	Pollo al forno	Frittata di verdure (porri)	Arrosto di vitello
Spinaci all'olio (1,4,5)	Insalata mista (no carote) (1, 3, 5)	Carote julienne	Fagiolini e carote lesse (1,2)	Legumi all'olio Pane integrale
NIDO				
Prosciutto cotto				
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
Mozzarella	Mozzarella			
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tonno	

06 Novembre	07 Novembre	08 Novembre	09 Novembre	10 Novembre
Pasta all'erbette aromatiche	Lasagne	Passato di verdura con crostini	Pasta al ragù di verdure	Pasta integrale al pomodoro e olive
Hamburger	Piatto freddo STRACCHINO	Polpettine di patate formaggio	Bocconcini di pollo agli agrumi	Quadretti di merluzzo dorati
Misto di verdure al forno (1,)	Carote julienne (1,2,4)	Insalata (1, 2,4	Insalata di finocchi Pane integrale (1,5)	Spinaci (1,3, 5)
NIDO				
	Pasta al pomodoro Caciotta		Finocchi cotti	
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
				Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne solo di pomodoro	Polpette uovo e patate		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Pasta senza uovo	Polpette no uovo		

13 Novembre	14 Novembre	15 Novembre	16 Novembre	17 Novembre
Brodo di verdura con pasta	Pasta integrale al pesto di spinaci	Risotto olio e parmigiano	Pasta alla pommarola	Pasta al ragù di legumi
Fesa di tacchino al forno	Pollo al forno	Omelette	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO
Patate al forno (1)	Insalata (1,4)	Spinaci Pane integrale (2,4)	Bastoncini ortaggi crudi (1,3,5)	Fagiolini e carote lesse (1,5)
NIDO				
	Bocconcini di petto di pollo al forno		Verdure cotte	
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
			Legumi	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Pesto senza formaggio	Riso all'olio		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Tonno		
20 Novembre	21 Novembre	22 Novembre	23 Novembre	24 Novembre
Pasta integrale pomodoro e olive	Crema di ceci con riso	Pasta all'erbette aromatiche	Lasagne	Pasta alla zucca
Arrosti di vitello	Hamburger di tacchino	Filetto di pesce dorato	Piatto freddo CACIOTTA	Bocconcini di petto di pollo dorati
Spinaci o bietoline all'olio (1,5)	Misto di erbe lesse olio e limone Pane integrale (1)	Finocchi trifolati (1,3)	Insalata di cavolo cappuccio (1,2,4,5)	Insalata mista (1,)
NIDO				
No olive			Pasta al pomodoro Cavolo cappuccio stufato	Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
		Uovo sodo		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto	

LUNEDÌ 27 Novembre	MARTEDÌ 28 Novembre	MERCOLEDÌ 29 Novembre	GIOVEDÌ 30 Novembre	VENERDÌ 01 Dicembre
Pasta alla pommarola	Risotto alle verdure di stagione	Pasta integrale al ragù di pesce	Passato di verdure con pastina	Pasta alla marinara (<i>basilico aglio origano</i>)
Arista	Bocconcini di tacchino croccanti (al forno)	Piatto freddo STRACCHINO	Polpette di verdure e patate (cavolfiore e carote)	Filetto di pesce
Insalata (1,)	Bastoncini di verdure crude Pane integrale (5)	Fagiolini olio e limone (1,3,4)	Carote julienne (1,2,4, 5)	Spinaci (1, 3)
NIDO				
Verdure cotte	Verdure cotte	caciotta	Carote lesse	
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
Scaloppina di vitello		Pasta al pomodoro		Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Prosciutto cotto		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Polpette senza uovo	
04 Dicembre	05 Dicembre	06 Dicembre	07 Dicembre	08 Dicembre
Pasta alla Rosé	Pasta alla pizzaiola (<i>capperi basilico e origano</i>)	Risotto alla zucca	Pasta olio e peperoncino	Pasta integrale al pesto
Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Filetto di pesce dorato	Arrosto di vitello	Frittata di verdure (porri)	Pollo al forno
Verdure cotte (1,4, 5)	Insalata mista (no carote) (1,3)	Legumi all'olio Pane integrale	Misto verdure cotte (1,2)	Carote julienne
NIDO				
Prosciutto cotto	Verdure cotte		Pasta all'olio	
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
Stracchino	Stracchino			
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tonno	

MENU INVERNO Base

6 settimane, da metà dicembre a metà aprile

LUNEDÌ 11 Dicembre	MARTEDÌ 12 dicembre	MERCOLEDÌ 13 dicembre	GIOVEDÌ 14 dicembre	VENERDÌ 15 dicemre
Pasta aglio olio e peperoncino	Orecchiette ai broccoli	Risotto al parmigiano	Lasagne	Crema di porri e zucca con riso
Omelette	Filetto di pesce al forno	Hamburger di tacchino	Piatto freddo MOZZARELLA	Arista
Carote julienne (1,2)	Verdure cotte PUGLIA (1,3,5)	Fagiolini Pane integrale (1,4)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5)	Patate al forno Pane integrale (5)
NIDO				
Pasta olio			Pasta al pomodoro Caciotta Verdure cotte	
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Omelette			Scaloppina di tacchino
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Riso all'olio	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto o crudo	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Pasta senza uovo	
18 Dicembre	19 Dicembre	20 Dicembre	21 Dicembre	22 Dicembre
Ravioli al pomodoro	Minestrina in brodo di carne magro	Pasta all'olio	Pasta al pesto d'inverno	Pasta integrale alla marinara
Piatto freddo PARMIGIANO	Scaloppina di tacchino alla salvia	Polpette di vitello al pomodoro	Pollo al forno	Filetto di pesce al forno
Verdure cotte (1,2,4,5)	Legumi all'olio (<i>piselli</i>) Pane integrale (1,5)	Finocchi trifolati (1,2,4)	Insalata di cavolo cappuccio (1, 4)	Insalata di Mista (1,3)
NIDO				
Pastina al pomodoro			Bocconcini di petto di pollo Cavolo cappuccio stufato	Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
				Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Polpette senza uovo		

08 Gennaio	09 Gennaio	10 Gennaio	11 Gennaio	12 Gennaio
Pasta al ragù di verdure	Pasta integrale rosé	Crema di legumi con pasta	Pasta tricolore olio e peperoncino	Risotto al pomodoro
Hamburger di tacchino	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Bocconcini di petto di pollo agli agrumi	Filetto di pesce dorato	Omelette
Bastoncini di ortaggi crudi (1, 5)	Misto di verdure cotte (1,4,5)	Insalata mista (1,)	Verdure saltate in brasiera Pane integrale (1,3)	Fagiolini olio e limone SENZA GLUTINE (2,5) <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>
NIDO				
Verdure cotte	Prosciutto cotto	Verdure cotte	Pasta tricolore all'olio	
NO PESCE- NO CARNE DI SUINO				
	Stracchino		Legumi	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Tonno
15 Gennaio	16 Gennaio	17 Gennaio	18 Gennaio	19 Gennaio
Brodo vegetale con pasta	Pasta aglio e olio	Lasagne	Pasta alla crema di cavolfiore	Pasta integrale all'erbette
Spezzatino	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo STRACCHINO	Polpettine di vitello al pomodoro	Scaloppine di petto di pollo
Patate lesse Pane integrale (1,5)	Finocchi stufati (1,3)	Carote julienne (1,2,4,5)	Insalata (1,2,)	Mix di verdure lesse (1,)
NIDO				
		Pasta al pomodoro Caciottina	Verdure cotte	
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Omelette			
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Pasta al pomodoro Prosciutto cotto		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Pasta senza uovo	Polpette senza uovo	

22 Gennaio	23 Gennaio	24 Gennaio	25 Gennaio	26 Gennaio
Pasta al ragù	Passato di legumi con crostini	Risotto allo zucca e/o porri	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto inverno
Piatto freddo CACIOTTA	Pollo al forno	Scaloppina di vitello alla pizzaiola	Frittata di verdure	Filetto di pesce al forno
Finocchi trifolati (1, 4,5)	Carote julienne (1,5)	Insalata verde Pane integrale (1,)	Bastoncini ortaggi VEGETARIANO (1, 2,5)	Fagiolini lessi (1,3,4)
NIDO				
	Petto di pollo al forno	Verdure cotte	Verdure cotte	
NO PESCE --- NO CARNE DI SUINO				
				Legumi
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Prosciutto cotto				Pesto senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Formaggio	
29 Gennaio	30 Gennaio	31 Gennaio	01 Febbraio	02 Febbraio
Pasta ai broccoli	Lasagne	Pasta rosé	Passato di verdura con riso	Pasta integrale al ragù di verdure
Fesa di tacchino al forno	Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO	Filetto di pesce agli agrumi	Polpette di verdure	Hamburger
Verdure cotte (1,)	Insalata mista Pane integrale (1,2,4,5)	Spinaci lessi (1, 3,4,5)	Carote julienne (1, 2,4)	Fagiolini (1,5)
NIDO				
	Pasta al pomodoro Verdure cotte			
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Formaggio	Uovo sodo		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne solo pomodoro	Pasta al pomodoro		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Lasagne senza uovo		Polpette senza uovo	

BIS

05 Febbraio	06 Febbraio	07 Febbraio	08 Febbraio	09 Febbraio
Pasta marinara (aglio origano e prezzemolo)	Risotto e piselli	Pasta all'olio	Lasagne	Crema di porri con crostini
Omelette	Filetto di pesce al forno	Polpettine di vitello al pomodoro	Piatto freddo PARMIGIANO	Arista
Carote julienne (1,2)	Misto verdure cotte (3)	Fagiolini Pane integrale (1,2.)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5)	Patate al forno Pane integrale (1,)
NIDO				
Verdure cotte			Pasta al pomodoro Verdure cotte	
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Mozzarella			Tonno
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Lasagne solo pomodoro Prosciutto cotto	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Prosciutto cotto		Polpette senza uovo	Pasta senza uovo	
12 Febbraio	13 Febbraio	14 Febbraio	15 Febbraio	16 Febbraio
Pasta alle erbe aromatiche	Minestrina in brodo di vegetale	Risotto al ragù di pesce	Pasta al pesto d'inverno	Pasta integrale alla marinara
Arrosti di vitello con salsa di verdure	Polpettine di verdure	Piatto freddo CACIOTTA	Pollo al forno	Filetto di pesce al forno
Finocchi trifolati (1, 5)	Insalata Pane integrale VEGETARIANO (1, 2,)	Verdure cotte CENERI (3, 4)	Insalata di cavolo cappuccio (1,4)	Insalata di Mista QUARESIMA (1,3)
NIDO				
	Verdure cotte		Petto di pollo al forno cavolo cappuccio stufato	Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
		Pasta all'olio		Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Prosciutto crudo	Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Polpette senza uovo			

19 Febbraio	20 Febbraio	21 Febbraio	22 Febbraio	23 Febbraio
Pasta al ragù di verdure	Pasta integrale rosé	Pasta e ceci	Risotto al pomodoro	Pasta tricolore olio e peperoncino
Hamburger di tacchino	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Cosce di pollo alla cacciatora	Filetto di pesce al forno	Omelette
Bastoncini di ortaggi crudi (1, 5)	Misto di verdure cotte (1,5)	Carote julienne TOSCANO (1,)	Verdure saltate in brasiera (varietà di cavoli) Pane integrale (3,5)	Fagiolini olio e limone QUARESIMA (1, 2)
NIDO				
Verdure cotte	Prosciutto cotto	Verdure cotte		
NO PESCE- NO CARNE DI SUINO				
	Stracchino		Stracchino	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Pasta al pomodoro			
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Stracchino
26 Febbraio	27 Febbraio	28 Febbraio	01 Marzo	02 Marzo
Brodo vegetale con pasta	Pasta alla crema di cavolfiore	Pasta integrale pomodoro e olive	Pasta aglio e olio	Lasagne
Spezzatino	Pollo al forno	Quadretti di merluzzo dorati	Hamburger di tacchino	Piatto freddo STRACCHINO
Patate lesse Pane integrale (1,)	Insalata mista (1,)	Mix di verdure lesse (1,3, 5)	Finocchi stufati (1,)	Carote julienne QUARESIMA (1, 2,4, 5)
NIDO				
	Verdure cotte	Pasta integrale al pomodoro		Pasta al pomodoro Mozzarella
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Mozzarella		Omelette		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Lasagne al pomodoro Tonno
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Pasta senza uovo

05 Marzo	06 Marzo	07 Marzo	08 Marzo	09 Marzo
Pasta al ragù	Risotto allo zafferano	Passato di legumi con crostini	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto inverno
Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO	Scaloppina di maiale magro impanata (cotta al forno)	Pollo al forno	Tortino di patate e formaggio (gateau)	Filetto di pesce al forno
Bastoncini di ortaggi (1,5)	Fagiolini Pane integrale LOMBARDO (1,2)	Finocchi crudi (1,)	Insalata VEGETARIANO (1, 2,4,5)	Spinaci Pane integrale QUARESIMA (1, 3, 4)
NIDO				
Verdure cotte		Petto di pollo al forno	Verdure cotte	
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
Pasta all'olio Tonno	Omelette			Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Tortino patate e uovo	Pasta senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tortino senza uovo	
12 Marzo	13 Marzo	14 Marzo	15 Marzo	16 Marzo
Pasta al crema di broccoli	Lasagne	Pasta rosé	Pasta integrale al ragù di verdure	Passato di verdura con riso
Fesa di tacchino al rosmarino	Piatto freddo CACIOTTA	Filetto di pesce agli agrumi	Hamburger	Polpette di verdure
Verdure cotte (1,)	Insalata mista Pane integrale (1,2,4,5)	Spinaci lessi (1, 3,4, 5)	Fagiolini (1,5)	Carote julienne QUARESIMA (1,2,4)
NIDO				
	Pasta al pomodoro Verdure cotte			Verdure cotte
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
		Uovo sodo	Tonno	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne al pomodoro e Prosciutto cotto	Pasta al pomodoro		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Pasta senza uovo			Polpette senza uovo

TRIS

19 Marzo	20 Marzo	21 Marzo	22 Marzo	23 Marzo
Pasta aglio olio e peperoncino	Crema di porri con riso	Risotto al parmigiano	Lasagne	Pasta ai broccoli
Omelette	Arista	Hamburger di tacchino	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Filetto di pesce al forno
Insalata (1, 2)	Patate al forno	Fagiolini Pane integrale (1, 4)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5)	Verdure cotte Pane integrale QUARESIMA (1, 3)
NIDO				
			Pasta al pomodoro Prosciutto cotto verdure cotte	
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
	Fesa di tacchino		Tonno	Mozzarella
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Risotto all'olio	Lasagne al pomodoro	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Tonno			Pasta senza uovo	
26 Marzo	27 Marzo	28 Marzo	29 Marzo	30 Marzo
Ravioli al pomodoro	Riso in brodo vegetale	Pasta all'olio	Pasta al pesto d'inverno	Pasta integrale alla marinara
Piatto freddo CACIOTTA	Bocconcini di tacchino alla salvia	Polpette di verdure	Pollo al forno	Filetto di pesce al forno
Verdure cotte (1, 2,4)	Legumi all'olio (<i>piselli</i>) Pane integrale (5)	Finocchi trifolati (1,2,4)	Insalata di cavolo cappuccio (1, 4)	Insalata di Mista QUARESIMA (1,3)
NIDO				
Pasta al pomodoro			Verdure cotte	Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
				Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Pasta al pomodoro		Polpette senza uovo		

		04 Aprile	05 Aprile	06 Aprile
		Pasta integrale olio e peperoncino	Riso al pomodoro	Pasta rose
		Hamburger	Filetto di pesce al forno	Frittata di verdure
		Misto di verdure cotte (1,)	Verdure cotte Pane integrale (3,5)	Fagiolini olio e limone (1, 2,4,5)
NIDO				
		Pasta all'olio		
NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO				
		Parmigiano	Parmigiano	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pasta al pomodoro
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Parmigiano
09 Aprile	10 Aprile	11 Aprile	12 Aprile	13 Aprile
Pasta all'erbette aromatiche	Pasta aglio e olio	Lasagne	Pasta integrale alla crema di cavolfiore	Brodo vegetale con pasta
Polpettine di vitello al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Hamburger tacchino	Tortino di patate e formaggio (gateau)
Mix di verdure lesse Pane integrale (1, 2)	Insalata mista (1,3)	Fagiolini lessi (1,2,4,5)	Finocchi stufati (1,)	Carote julienne (1, 2,4,5)
NIDO				
		Pasta al pomodoro Prosciutto cotto		
NO PESCE- NO CARNE DI SUINO				
	Prosciutto crudo	Mozzarella		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Lasagne al pomodoro		Tortino di patate e uovo
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Polpette senza uovo		Pasta senza uovo		Tortino senza uovo

PRIMAVERA

LUNEDÌ 16 aprile	MARTEDÌ 17 aprile	MERCOLEDÌ 18 aprile	GIOVEDÌ 19 Aprile	VENERDÌ 20 aprile
Pasta integrale al tonno (con pomodoro)	Pasta alla crema di peperoni	Passato di verdura con crostini	Risotto olio e prezzemolo	Lasagne di verdure
Omelette	Pollo al forno	Arista	Pesce al forno	Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO
Zucchine trifolate (1,2,3,4)	Insalata mista (1,)	Legumi all'olio (1,5)	Insalata di finocchi (3)	Insalata verde Pane integrale (1,2,4,5)
NIDO				
Pasta al pomodoro	Petto di pollo al forno Verdure cotte		Finocchi lessi	Pasta alle verdure Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Pasta al pomodoro		Fesa di tacchino al forno	Formaggio	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pasta alle verdure
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Formaggio				Pasta senza uovo
23 Aprile	24 Aprile	25 Aprile	26 Aprile	27 Aprile
Pasta all'amatriciana	Pasta alle melanzane	Pasta al pomodoro	Pasta integrale al pesto	Orzotto con verdura (zuppa)
PECORINO romano	Vitello al forno	Bocconcini di pollo dorati	Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure	Filetto di pesce al forno
Insalata mista LAZIO (1,4,5)	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,)	Insalata	Zucchine e carote trifolate (1,4)	Carote filnage (1,3,5)
NIDO				
Pasta al pomodoro Verdure cotte				Carote lesse
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Pasta al pomodoro	Uovo sodo			Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	

30 Aprile	01 Maggio	02 Maggio	03 Maggio	04 Maggio
Pasta all'olio	Crema di pomodoro basilico e crostini	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Pasta integrale al pesto di zucchini
Hamburger	Bocconcini di tacchino dorati	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Tortino di patate e fagiolini e parmigiano	Pollo al forno
Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,)	Legumi all'olio	Spinaci Pane integrale (1,5)	Carote julienne VEGETARIANO (1,2,4,5)	Insalata mista (1,4)
NIDO				
		Prosciutto cotto		Verdure cotte
NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO				
		Formaggio		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Tortino sena formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tortino senza uovo	
07 Maggio	08 Maggio	09 Maggio	10 Maggio	11 Maggio
Malloreddu alla contadina (<i>piselli grana</i>)	Farro pesto e pomodorini	Brodo vegetale con pastina	Lasagne alle verdure	Pasta alla marinara
Arista di maiale al rosmarino	Merluzzo dorato	Fesa di tacchino alle verdure	Piatto freddo STRACCHINO	Omelette
Insalata mista SARDO (1,3)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,3,4)	Pisellini (1,5)	insalata Pane integrale (1,2,4,5)	Zucchini al pomodoro Pane integrale (1, 2)
NIDO				
Verdure cotte	Verdure cotte		Pasta alle verdure Caciotta Verdure cotte	
NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO				
Fesa di tacchino al forno	Formaggio			
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Lasagne senza besciamella	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Pasta senza uovo	Formaggio

14 Maggio	15 Maggio	16 Maggio	17 Maggio	18 Maggio
Pasta al ragù	Risotto allo zafferano	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con riso	Pasta alla crema di peperoni
Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO	Frittata di verdure	Pesce al forno	Tacchino al forno	Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche
Insalata verde Pane integrale (1,5)	Carote julienne SENZA GLUTINE (2) <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>	Zucchine trifolate (1,3,5)	Patate al forno (5)	Insalata mista (1,)
NIDO				
Verdure cotte	Carote cotte			
NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO				
Pasta al pomodoro Formaggio		Formaggio		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Tonno			
21 Maggio	22 Maggio	23 Maggio	24 Maggio	25 Maggio
Pasta integrale al pesto	Pasta alle melanzane	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine	Pasta al tonno
Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure	Pollo al forno	Arista	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo (PECORINO)
Insalata mista (1,4,5)	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1)	Fagioli all'uccelletto (1,)	Carote julienne (3)	Insalata (1,3,4)
NIDO				
				Pasta all'olio
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
		Vitello al forno	Omelette	Pasta all'olio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto crudo

28 Maggio	29 Maggio	30 Maggio	31 Maggio	01 Giugno
Pasta al zucchini e pinoli	Pasta all'olio	Pasta al ragù	Farro pomodorini e basilico	Pasta integrale al pesto
Hamburger	Filetto di pesce	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Polpette di verdure	Pollo al forno
Fagiolini e carote lesse	Insalata verde (1, 3)	POPONE (1,5)	Insalata (1,2,4)	Carote julienne (1,4)
Pane integrale (1,)				
NIDO				
	Verdure cotte	Prosciutto cotto		Petto di pollo al forno
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
	Mozzarella	Tonno		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pesto senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Polpette senza uovo	
04 Giugno	05 Giugno	06 Giugno	07 Giugno	08 Giugno
Pasta al ragù di verdure	Pasta ai peperoni	Pasta integrale alla pommarola	Pasta al pesto	Pasta integrale alla pizzaiola
Omelette	Arista di maiale al rosmarino	Fesa di tacchino alle verdure	Piatto freddo STRACCHINO	Filetto di pesce
Zucchine al pomodoro (1,2,5)	Insalata mista (1,)	Pisellini (1,5)	insalata Pane integrale (1, 4)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,3)
NIDO				
			Parmigiano Verdure cotte	Verdure cotte
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Vitello al forno			Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Parmigiano				

11 Giugno	12 Giugno	13 Giugno	14 Giugno	15 Giugno
Pasta al ragù	Risotto allo zafferano	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con riso	Pasta alla crema di peperoni
Piatto freddo PROSCIUTTO COTTO	Frittata di verdure	Bocconcini di merluzzo dorati	Tacchino al forno	Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche
Insalata verde Pane integrale (1,5)	Carote julienne (2)	Zucchine trifolate (1,3,5)	Patate al forno (5)	Insalata mista (1)
NIDO				
Verdure cotte	Carote cotte			
NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO				
Mozzarella		Mozzarella		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Mozzarella			
18 Giugno	19 Giugno	20 Giugno	21 Giugno	22 Giugno
Pasta integrale al pesto	Pasta alle melanzane	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine	Pasta al tonno
Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure	Pollo al forno	Arista	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo (caciotta)
Insalata mista (1,4 , 5))	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,)	Fagioli all'uccelletto (1,)	Carote julienne (3)	Insalata (1, 3,4)
NIDO				
				Pasta all'olio
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
		Vitello al forno	Omelette	Pasta all'olio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto crudo
INTOLLERANTI ALL'UOVO				

25 Giugno	26 Giugno	27 Giugno	28 Giugno	29 Giugno
Pasta al zucchini e pinoli	Pasta al ragù di pesce	Pasta al ragù	Farro pomodorini e basilico	Pasta integrale al pesto
Hamburger	Polpette di verdure	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Bocconcini di tacchino dorati	Filetto di pesce al forno
Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,)	Carote julienne (1, 2,3,4)	POPONE (1, 5)	Legumi all'olio (1,)	Insalata mista (1,3, 4)
NIDO				
	Verdure cotte	Prosciutto cotto		Petto di pollo al forno
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro Mozzarella		Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pesto senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Polpette senza uovo			

Variazioni del menu:

in caso di sciopero e/o assemblea del personale scolastico, così come in caso di calamità naturali che possono compromettere la regolare consegna delle derrate alimentari ecc. il menù può subire una modifica-unificazione:

- pasta riso in bianco
- piatto freddo (formaggio, prosciutto cotto o uova)
- verdure crude.

Le variazioni del menu vengono pubblicate quotidianamente sul sito dell'azienda .