



**CENTROPLURISERVIZI**  
S.p.A.

**BUON PRANZO RAGAZZI !**

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

**COMUNI DI:  
TERRANUOVA BRACCIOLINI  
LORO CIUFFENNA**

## COSA C'È DIETRO AL NOSTRO MENU'

Per 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 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
<b>Pasta</b>	Pasta di semola di grano duro di produzione locale, biologica
<b>Riso</b>	Riso parboiled biologico secondo le disponibilità
<b>Pane</b>	Pane toscano o integrale fresco, di produzione locale
<b>Formaggi</b>	Parmigiano reggiano, Mozzarella, Stracchino, Ricotta nazionale, pecorino toscano.
<b>Yogurt</b>	Yogurt, al naturale o con frutta, di latte vaccino intero, di produzione biologica.
<b>Latte</b>	Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT)
<b>Prosciutto cotto</b>	Prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati, e nitrati, e glutine
<b>Prosciutto crudo</b>	Prosciutto crudo tipo toscano
<b>Carne</b>	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
<b>Pesce</b>	<b>'Progetto pesce fresco'</b> , la fornitura settimanale di pesce da parte della Cooperativa Pescatori di Viareggio può variare a seconda del pescato. Varietà di Pesce azzurro: filetto di pesce (cefalo) ragù di pesce e hamburger preparate fresche, sottovuoto.
<b>Pesce surgelato</b>	Merluzzo e platessa
<b>Uova</b>	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
<b>Frutta</b>	Di stagione di provenienza nazionale o locale, di 1 <sup>a</sup> categoria
<b>Verdure fresche</b>	Di stagione di provenienza nazionale o locale: insalata, pomodori, carote, zucca, cavolfiore, cavolo verza, broccoli, finocchi, spinaci, bietola ecc.. Categoria 1 <sup>a</sup>
<b>Verdure surgelate</b>	Piselli, bieta, spinaci, fagiolini, provenienti da coltivazioni biologiche
<b>Patate</b>	Sempre fresche di produzione locale
<b>Legumi (secchi o surgelati)</b>	Ceci, fagioli, piselli, lenticchie
<b>Grassi da condimento</b>	Olio extravergine d'oliva di produzione locale e biologica Utilizzato sia in cottura che per il condimento a crudo Olio di semi di mais per la preparazione delle torte e per ungere le teglie
<b>Sale da condimento</b>	Sale marino iodato/ limitando al minimo indispensabile l'uso

### 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 fra 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:**

<b>Verdure crude</b>	<b>Verdure cotte</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Insalata verde del tipo lattuga, radicchio</li><li>● Insalata mista: lattuga, radicchio cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro</li><li>● (<i>a seconda della stagione</i>)</li><li>● Carote</li><li>● Pomodoro da insalata</li><li>● Cavolo cappuccio</li><li>● Cetrioli</li><li>● Finocchi</li><li>● Bastoncini di ortaggi crudi: carote, sedano, finocchio ecc. possono essere servita tale e quali senza condimento o con condimento (condite nel refettorio)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cavolfiore ,lesso, in brasiera , cime di rapa o broccoli</li><li>● Bietola, spinaci e rafi, lessi o saltati aglio e olio</li><li>● Cavolo cappuccio stufato</li><li>● Zucchine, lesse al pomodoro, trifolate</li><li>● Finocchi stufati o trifolati, lessi</li><li>● Melanzane al tegame</li><li>● Fagiolini lessi o al pomodoro</li><li>● Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato, o lesse.</li><li>● Verdure cotte o verdure saltate: scelta libera a discrezione del capo cuoco</li></ul>

**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

- 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, 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- 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 SO 2 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](http://www.centropluriservizi.com)**

## MENU' AUTUNNO

### MATERNA DAL 05/09

LUNEDÌ 04 Settembre	MARTEDÌ 05 Settembre	MERCOLEDÌ 06 Settembre	GIOVEDÌ 07 Settembre	VENERDÌ 08 Settembre
Pasta <b>integrale</b> al pesto	Pasta alle melanzane	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine	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 <b>Pane integrale</b> ( 1,9)	Piselli ( 1)	Carote julienne ( 3)	Insalata di pomodoro ( 1, 4, 5)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
		Scaloppina di vitello	Uovo sodo	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pesto senza formaggio				Prosciutto cotto
11 Settembre	12 Settembre	13 Settembre	14 Settembre	15 Settembre
Pasta alle zucchine	Passato di verdure con riso	Pasta al ragù	Farro pomodorini e basilico	Pasta <b>integrale</b> al pesto
Hamburger	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo <b>PROSCIUTTO cotto</b>	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)
<b>Pane integrale</b> ( 1)				
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Uovo sodo	Pasta al pomodoro Mozzarella		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				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 <b>ragù di pesce</b>	Pasta <b>integrale</b> 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
Insalata <b>Pane integrale (1)</b>	Bastoncini di verdure crude <b>(1,)</b>	Melone <b>( 1, 3, 5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Carote julienne <b>VEGETARIANO</b> <b>( 1, 2,4)</b>	Insalata mista con pomodoro ( no carote ) <b>( 1,3)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Frittata		Pasta al pomodoro Mozzarella		Legumi
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			No uovo	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			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 <b>integrale</b> al pesto
Caprese ( <b>MOZZARELLA e pomodoro</b> )	Filetto di pesce	Arrosto di vitello	Frittata di verdure (zucchine)	Pollo al forno
Pomodori maturi <b>SICILIANO ( 1,4,5)</b>	Insalata mista ( no carote) <b>(1,3,5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Legumi all'olio <b>Pane integrale</b>	Insalata di pomodori <b>(1,2)</b>	Carote julienne <b>( 1, 4)</b>
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
	Uovo sodo			
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Prosciutto cotto				Pesto senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Tonno	

02 Ottobre	03 Ottobre	04 Ottobre	05 Ottobre	06 Ottobre
Pasta all'olio e peperoncino	Pasta <b>integrale</b> alla pommarola	<b>Tortellini</b> in brodo vegetale	Pasta alle melanzane	Gnocchi alle zucchine e pinoli
Spezzatino di vitello al pomodoro	Polpettine di patate formaggio	<b>PROSCIUTTO COTTO O COTTO</b>	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 <b>EMILIANO</b> ( 1, 2,4)	Insalata mista ( <i>no carote</i> ) <b>Pane integrale</b> (1,5)	Bastoncini di Finocchi crudi (1,2,3)
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
		Pastina in brodo formaggio		Formaggio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Polpette solo patate e uovo			
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	Polpette no uovo	Pastina in brodo		Pasta alle zucchine
09 Ottobre	10 Ottobre	11 Ottobre	12 Ottobre	13 Ottobre
Passato di verdura con pasta	Pasta e fagioli ( <b>semi solida con parte dei fagioli interi</b> )	Pasta <b>integrale</b> al pesto di spinaci	Pasta alla pommarola	Risotto olio e parmigiano
Fesa di tacchino al rosmarino	<b>CACIOTTA</b> toscana	Pollo al forno ( 1, 4)	Filetto di pesce al forno	Omelette
Patate al forno ( 1,5)	Spinaci <b>TOSCANO</b> (1, 4)	Insalata	Bastoncini ortaggi crudi (1,3,5) <b>Pesce fresco</b>	Insalata di pomodori <b>Pane integrale</b> ( 2,4)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
			Legumi	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Prosciutto crudo-cotto			Riso all'olio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Tonno

16 Ottobre	17 Ottobre	18 Ottobre	19 Ottobre	20 Ottobre
Pasta al <b>ragù di pesce</b>  Formaggio  Insalata mista ( con cavolo cappuccio – no carote ) (1,3, 4, 5) <b>Pesce fresco</b>	Pasta all'erbette aromatiche  Scaloppine di vitello alla pizzaiola  Fagiolini lessi <b>Pane integrale (1,)</b>	Pasta pomodoro e olive  Frittata di verdure  Finocchi trifolati (1,2,5)	Crema di ceci con riso  Bocconcini di pollo con aromi  Patate lesse al prezzemolo <b>SENZA GLUTINE</b> <i>n.b ai bambini intolleranti alla frutta secca verrà distribuito pane toscano</i>	Pasta <b>integrale</b> alla zucca  Hamburger di tacchino  Misto di erbette lesse olio e limone ( 1)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
<b>Pasta all'olio</b>		Uovo sodo		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
<b>Prosciutto cotto</b>				
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
		Formaggio		

23 Ottobre	24 Ottobre	25 Ottobre	26 Ottobre	27 Ottobre
Pappa al pomodoro  Arista  Insalata <b>Pane integrale (1,5)</b>	Riso all'olio  Bocconcini di petto di pollo dorati  Cavolo cappuccio all'olio ( 1)	Lasagne  Formaggio  Fagiolini olio e limone (1,2,4,5)	Pasta <b>integrale</b> alla marinara ( <i>basilico aglio origano</i> )  Filetto di pesce  Insalata mista ( no carote ) (1,3) <b>Pesce fresco</b>	Passato di verdura con pastina  Polpette di verdure e patate ( <i>cavolfiore</i> )  Carote julienne <b>VEGETARIANO (1,2,5)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Scaloppina di vitello			Uovo sodo	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Lasagne al pomodoro		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
		Pasta senza uovo		No uovo

30 Ottobre	31 Ottobre	01 Novembre	02 Novembre	03 Novembre
Gnocchi rosé  <b>PROSCIUTTO CRUDO o cotto</b>  Spinaci all'olio (1,2,4,5)	Pasta <b>integrale</b> al ragù di pesce  Fesa di tacchino al forno  Insalata mista ( no carote) ( 1, 3, 5) <b>Pesce fresco</b>	<b>Crema di legumi con crostini</b>  <b>Pollo al forno</b>  <b>Carote julienne</b>	Pasta al pomodoro  Frittata di verdure (porri )  Fagiolini e carote lesse (1,2, 5)	Risotto alla rucola / radicchio  Arrostito di vitello  Legumi all'olio <b>Pane integrale</b>
<b>NO PESCE – NO CARNE DI SUINO</b>				
Mozzarella	Pasta al pomodoro o olio			
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pasta al pomodoro				
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Tonno	
06 Novembre	07 Novembre	08 Novembre	09 Novembre	10 Novembre
Pasta all'erbette Aromatiche  Hamburger  Misto di verdure al forno ( 1,)	Lasagne  Formaggio  Carote julienne ( 1,2,4)	Passato di verdura con crostini  Polpettine di patate formaggio  Insalata ( 1, 2,4	Pasta al ragù di verdure  Bocconcini di pollo agli agrumi  Insalata di finocchi <b>Pane integrale</b> ( 1,5)	Pasta <b>integrale</b> al pomodoro e olive  Quadretti di merluzzo dorati  Spinaci ( 1,3, 5)
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
				Uovo sodo
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Lasagne solo di pomodoro Prosciutto crudo o cotto	Polpette uovo e patate		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	Pasta senza uovo	Polpette no uovo		

13 Novembre	14 Novembre	15 Novembre	16 Novembre	17 Novembre
Passato di verdura con pasta	Pasta <b>integrale</b> al pesto di spinaci	Risotto olio e parmigiano	Gnocchi alla pommarola	Pasta al ragù di legumi
Fesa di tacchino al forno	Pollo al forno	Omelette	Filetto di pesce al forno	<b>PROSCIUTTO COTTO o crudo</b>
Patate al forno ( 1, 5 )	Insalata (1,4)	Spinaci <b>Pane integrale ( 2,4)</b>	Bastoncini ortaggi crudi ( 1,2,3,5) <b>Pesce fresco</b>	Fagiolini e carote lesse (1,5)
<b>NO PESCE NO CARNE DI SUINO</b>				
			Legumi	Formaggio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Pesto senza formaggio	Riso all'olio		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
		Tonno	Pasta al pomodoro	
20 Novembre	21 Novembre	22 Novembre	23 Novembre	24 Novembre
Pasta <b>integrale</b> 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	Formaggio	Bocconcini di petto di pollo dorati
Spinaci o bietoline all'olio ( 1,5)	Misto di erbe lesse olio e limone <b>Pane integrale ( 1)</b>	Finocchi trifolati <b>Pesce fresco ( 1,3)</b>	Insalata di cavolo cappuccio (1,2,4,5)	Insalata mista ( 1, )
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
		Uovo sodo		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto	

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

**MENU INVERNO Base 6 settimane, da metà dicembre a metà aprile**

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

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

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

**BIS**

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

19 Febbraio	20 Febbraio	21 Febbraio	22 Febbraio	23 Febbraio
Pasta al ragù di verdure	Pasta <b>integrale</b> rosé	Pasta e ceci	Risotto al pomodoro	Pasta <b>tricolore</b> olio e peperoncino
Hamburger di tacchino	Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	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 <b>TOSCANO</b> (1,)	Verdure saltate in brasiera (varietà di cavoli ) <b>Pane integrale ( 3,5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Fagiolini olio e limone <b>QUARESIMA ( 1, 2)</b>
<b>NO PESCE- NO CARNE DI SUINO</b>				
	Stracchino		Stracchino	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Pasta al pomodoro			
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Stracchino
26 Febbraio	27 Febbraio	28 Febbraio	01 Marzo	02 Marzo
Passato di verdura con pasta	Pasta alla crema di cavolfiore	Pasta <b>integrale</b> pomodoro e olive	Pasta aglio e olio	Lasagne
Spezzatino	Pollo al forno	Quadretti di merluzzo dorati	Polpette di tacchino	<b>Formaggio</b>
Patate lesse <b>Pane integrale ( 1,)</b>	Insalata mista ( 1,)	Mix di verdure lesse ( 1,3, 5)	Finocchi stufati ( 1, )	Carote julienne <b>QUARESIMA ( 1, 2,4, 5)</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Mozzarella		<b>Omelette</b>		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Lasagne al pomodoro Tonno
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Pasta senza uovo

05 Marzo	06 Marzo	07 Marzo	08 Marzo	09 Marzo
Gnocchi al ragù  <b>PROSCIUTTO COTTO</b>  Bastoncini di ortaggi (1,2,5)	Risotto allo zafferano  Scaloppina di maiale magro impanata (cotta al forno)  Fagiolini <b>Pane integrale LOMBARDO</b> (1,2)	Passato di legumi con crostini  Pollo al forno  Finocchi crudi (1,)	<b>Pasta integrale</b> al pomodoro  Tortino di patate e formaggio (gâteau)  Insalata <b>VEGETARIANO</b> (1, 2,4,5)	Pasta al pesto inverno  Filetto di pesce al forno  Spinaci <b>Pane integrale QUARESIMA</b> (1, 3, 4) <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE – NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta all'olio Tonno	Omelette			Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
			Tortino patate e uovo	Pesta senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
			Tortino senza uovo	
12 Marzo	13 Marzo	14 Marzo	15 Marzo	16 Marzo
Pasta al crema di broccoli  Fesa di tacchino al rosmarino  Verdure cotte (1,)	Lasagne  Piatto freddo <b>CACIOTTA</b>  Insalata mista <b>Pane integrale</b> (1,2,4,5)	Pasta al ragù di pesce  Bocconcini di pollo dorati  Spinaci lessi (1, 3,5) <b>Pesce fresco</b>	<b>Pasta integrale</b> al ragù di verdure  Hamburger  Fagiolini (1,5)	Passato di verdura con riso  Polpette di verdure  Carote julienne <b>QUARESIMA</b> (1,2,4)
<b>NO PESCE -- NO CARNE DI SUINO</b>				
		Pasta al pomodoro	Tonno	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
	Lasagne al pomodoro e Prosciutto cotto	Pasta al pomodoro		
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	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 <b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Filetto di pesce al forno
Insalata (1, 2)	Patate al forno	Fagiolini <b>Pane integrale</b> (1, 4)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5)	Verdure cotte <b>Pane integrale</b> <b>QUARESIMA</b> (1, 3) <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
	Fesa di tacchino		Tonno	Mozzarella
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Risotto all'olio	Lasagne al pomodoro	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
Tonno			Pasta senza uovo	
26 Marzo	27 Marzo	28 Marzo	29 Marzo	30 Marzo
Pasta al ragu di pesce	Passato di verdura con riso	Pasta all'olio	Pasta al pesto d'inverno	Pasta <b>integrale</b> alla marinara
<b>Formaggio</b>	Bocconcini di tacchino alla salvia	Polpette di verdure	Pollo al forno	Filetto di pesce al forno
Verdure cotte (1, 3,4, 5) <b>Pesce fresco</b>	Legumi all'olio ( <i>piselli</i> ) <b>Pane integrale</b> (5)	Finocchi trifolati (1,2,4)	Insalata di cavolo cappuccio (1, 4)	Insalata di Mista <b>QUARESIMA</b> (1,3)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta pomodoro				Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
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 <b>Pane integrale (3,5)</b> <b>Pesce fresco</b>	Fagiolini olio e limone ( 1, 2,4,5)
<b>NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO</b>				
		Parmigiano	Parmigiano	
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Pasta al pomodoro
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
				Parmigiano
09 Aprile	10 Aprile	11 Aprile	12 Aprile	13 Aprile
Pasta all'erbette aromatiche	Pasta aglio e olio	Lasagne	Pasta <b>integrale</b> alla crema di cavolfiore	Passato di verdura con pasta
Polpettine di vitello al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Hamburger tacchino	Tortino di patate e formaggio ( gateau)
Mix di verdure lesse <b>Pane integrale ( 1, 2)</b>	Insalata mista ( 1,3) <b>Pesce fresco</b>	Fagiolini lessi ( 1,2,4,5)	Finocchi stufati ( 1,)	Carote julienne ( 1, 2,4,5)
<b>NO PESCE- NO CARNE DI SUINO</b>				
	Prosciutto crudo	Mozzarella		
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
		Lasagne al pomodoro		Tortino di patate e uovo
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
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 <b>integrale</b> al tonno ( con pomodoro)	Pasta ai 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 <b>PROSCIUTTO COTTO</b>
Zucchine trifolate (1,2,3)	Insalata mista (1,)	Legumi all'olio  (1,5)	Insalata di finocchi (3) <b>Pesce fresco</b>	Insalata verde <b>Pane integrale</b> ( 1,2,4,5)
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta al pomodoro		Fesa di tacchino al forno	Formaggio	Formaggio
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Pasta alle verdure
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
Formaggio				Pasta senza uovo
23 Aprile	24 Aprile	25 Aprile	26 Aprile	27 Aprile
Pasta all'amatriciana  <b>PECORINO</b> romano	Pasta alle melanzane		Pasta <b>integrale</b> al pesto	Orzotto con verdura ( zuppa)
Insalata mista <b>LAZIO</b> (1,4,5)	Vitello al forno		Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure	Filetto di pesce al forno
	Fagiolini olio e limone <b>Pane integrale</b> (1,)		Zucchine e carote trifolate (1,4)	Carote filnage (1,3,5) <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE - NO CARNE DI SUINO</b>				
Pasta al pomodoro	Uovo sodo			Uovo sodo
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	

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

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

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

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

25 Giugno	26 Giugno	27 Giugno	28 Giugno	29 Giugno
Pasta al zucchine e pinoli	Pasta al ragu di pesce	Pasta al ragù	Farro pomodorini e basilico	Pasta <b>integrale</b> al pesto
Hamburger	Polpette di verdure	Piatto freddo <b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Bocconcini di tacchino dorati	Pesce al forno
Fagiolini e carote lesse <b>Pane integrale (1,)</b>	Carote julienne (1, 2,3,4) <b>pesce fresco</b>	Popone (1, 5)	<b>Legumi all'olio (1,)</b>	Insalata mista (1, ,3,4) <b>Pesce fresco</b>
<b>NO PESCE – NO CARNE DI SUINO</b>				
	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro Mozzarella		Omelette
<b>INTOLLERANTI AL LATTOSIO</b>				
				Pesto senza formaggio
<b>INTOLLERANTI ALL'UOVO</b>				
	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 pubblicata quotidianamente sul sito dell'azienda .