



CENTROPLURISERVIZI
S.p.A.

BUON PRANZO RAGAZZI !

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

L'Amministrazione comunale di Terranuova Bracciolini e la Società CentroPluriservizi S.p.A. ormai da anni investono sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica, attivando progetti di educazione alimentare ma soprattutto rivolgendo una particolare attenzione alla qualità dei cibi proposti, scegliendo prodotti di qualità, provenienti da coltivazioni biologiche, da lotta integrata e di filiera corta.

Buona parte delle materie prime, come frutta, verdura, pane, pasta, carni, olio, formaggi provengono infatti da aziende locali rigorosamente selezionate per la qualità dei loro prodotti.

Come per gli anni passati anche per questo a.s. 2017-2018 è stato confermato il progetto '**Pesce Fresco**', che prevede l'impiego di 'pesce azzurro' fresco proveniente dal nostro mare (Alto Tirreno e Mar Ligure).

Inoltre da quest'anno il menù si arricchisce di uno dei prodotti dell'eccellenza regionale toscana: il pecorino di produzione bio, proveniente da aziende locali.

COSA C'È DIETRO AL NOSTRO MENU'

La mensa scolastica è un ambiente molto importante per insegnare ai bambini e ai ragazzi a mangiare in modo corretto. I menù che vi presentiamo, oltre a rispettare tutti gli standard di qualità 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 indicati nel capitolato d'appalto (vedi sito www.Centropluriservizi.com). 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, biologica
Riso	Riso parboiled biologico - secondo le disponibilità
Pane	Pane toscano DOP o pane toscano integrale, fresco, di produzione locale
Farina	Farina 00, provenienza nazionale, da produzione biologica
Formaggi	Parmigiano reggiano, mozzarella, stracchino, ricotta nazionale da produzione biologica, pecorino toscano DOP.
Yogurt	Yogurt, al naturale o con frutta, di latte vaccino intero, 100% da produzione biologica.
Latte UHT	Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT)
Latte fresco	Latte intero proveniente da produzione biologica
Prosciutto cotto	Prodotto nazionale senza polifosfati, caseinati, lattati e nitrati e glutine
Prosciutto crudo	Prosciutto crudo toscano DOP proveniente da produttori locali
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. Manzo allevati e macellati in Toscana. Si dà preferenza alla macellazione con rito islamico.
Pesce	' Progetto pesce fresco ', 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 (<i>cefalo</i>) ragù di pesce e hamburger preparate fresche, sottovuoto.
Pesce surgelato	Merluzzo e platessa, proveniente da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti), fornito da un fornitore in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
Uova	Di gallina, intere, di categoria A extra di produzione biologica. Uova di gallina sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate in tetrapak, prodotto nazionale, esclusivamente per le lavorazioni dove è previsto l'uovo.
Frutta	Di stagione di provenienza nazionale o locale, di 1 ^a categoria. Biologica in base alla disponibilità del mercato
Verdure fresche	Di stagione di provenienza nazionale o locale: insalata, pomodori, carote, zucca, cavolfiore, cavolo verza, broccoli, finocchi, spinaci, bietola ecc. Categoria 1 ^a . Biologica in base alla disponibilità del mercato.
Verdure surgelate	Piselli, bietta, spinaci, fagiolini provenienti da coltivazioni biologiche o da lotta integrata.
Patate	Sempre fresche preferibilmente di produzione locale.
Legumi (secchi o surgelati)	Ceci, fagioli, piselli, lenticchie di produzione nazionale.
Grassi da condimento	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
Sale da condimento	Sale marino iodato/ limitando al minimo indispensabile l'uso

PRESENTAZIONE DEI PIATTI

Primi piatti asciutti:

- Pasta al pomodoro e pasta alla pommarola 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:

Verdure crude	Verdure cotte
<ul style="list-style-type: none">• 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 servita tale e quali senza condimento o con condimento (condite nel refettorio)	<ul style="list-style-type: none">• Cavolfiore, lessato, in brasiera, cime di rapa o broccoli• Bietola, spinaci e rapi, lessi o saltati aglio e olio• Cavolo cappuccio stufato• Zucchine, lesse al pomodoro, trifolate• Finocchi stufati o trifolati, lessi• Melanzane al tegame• Fagiolini lessi 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;

LA COLAZIONE O LA MERENDA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

- una porzione di frutta fresca
- un vasetto di yogurt alla frutta
- pane toscano e olio o pane toscano e pomodoro (a seconda della stagione)
- pane toscano e marmellata
- fette biscottate con marmellata
- cracker

DOLCI E DESSERT: A discrezione del centro cottura , la porzione della frutta può essere sostituita da un dolce: 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 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/culturale/religioso.

Per la somministrazione di diete speciali, richieste per motivi di salute o per motivazioni etico - culturali - religiose, l'Amministrazione si attiene alle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica".

Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

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;
- ▶ per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale del SSN : 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 (senza certificato medico per un massimo di 5 gg.)

In caso di indisposizione passeggera, su richiesta del responsabile dell'obbligo scolastico (genitori, tutori, etc.), ai bambini viene somministrata una dieta "leggera", comunque composta e preparata secondo le indicazioni delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica". Qualora la durata dell'indisposizione sia superiore a cinque giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato medico.

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 5

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.

Diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari

Diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari verranno somministrate solo a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria proveniente da pediatra e/o da medico appartenente al S.S.N. Il certificato del medico dovrà esplicitamente indicare : la diagnosi, il tipo di dieta da seguire, il periodo preposto per la dieta e gli alimenti che non possono essere somministrati.

1. Dieta per intolleranti al glutine

Viene 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.

2. 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...

3. Dieta intolleranti al pesce

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

4. 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

5. 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 convinzioni etico - religiose o culturali

I genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni etico - religiose o culturali del nucleo familiare, specificando l'indicazione degli alimenti da escludere. I primi piatti a base di pasta ripiena con carne 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, caciotta, parmigiano, legumi (accompagnati da un contorno di verdura).

Dieta per vegetariani

il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi e verdure

Gli **ALLERGENI** presenti nel menù 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 presenti preparazioni a base di

- pomodoro
- pasta integrale arricchita in farina di semi di lino (omega 3)
- pinoli

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 .

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 dolce.

Per avvicinare i nostri piccoli utenti ad un maggior numero di alimenti, abbiamo pensato di introdurre i [piatti della tradizione regionale , 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

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 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	Caciotta
Insalata mista (1,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,9)	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 zucchine	Passato di verdure con riso	Pasta al ragù	Farro pomodorini e basilico	Pasta integrale *al pesto
Hamburger	Filetto di pesce al forno	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) <i>*contiene farina di semi di lino</i>
Pane integrale (1)				
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
Arista	Bocconcini di tacchino dorati	Prosciutto	Polpette di verdure e patate e zucchine	Tonno
Insalata Pane integrale (1)	Bastoncini di verdure crude (1,)	Melone (1, 3, 5) Pesce fresco	Carote julienne VEGETARIANO (1, 2,4) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Insalata mista con pomodoro (1,3)
Frittata	NO PESCE - NO CARNE DI SUINO			Legumi
		Pasta al pomodoro Mozzarella		
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	Risotto al radicchio	Pasta olio e peperoncino	Pasta integrale* al pesto
Caprese (MOZZARELLA e pomodoro)	Filetto di pesce	Arrostato di vitello	Frittata di verdure	Pollo al forno
Pomodori maturi SICILIANO (1,4,5)	Insalata mista (no carote) (1,3,5) Pesce fresco	Legumi all'olio Pane integrale	Insalata di pomodori (1,2)	Carote julienne (1, 4) <i>*contiene farina di semi di lino</i>
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 pomarola	Tortellini in bordo vegetale	Pasta alle melanzane	Gnocchi – pasta alle zucchine e pinoli
Spezzatino di vitello al pomodoro	Polpette di patate formaggio	Prosciutto cotto o cotto	Scaloppine di pollo agli agrumi	Bocconcini di merluzzo dorati
Spinaci olio e limone (1,5)	Carote lesse (1,2,4,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Misto di verdure con patate al forno EMILIANO (1, 2,4)	Insalata mista Pane integrale (1,5)	Bastoncini di Finocchi crudi (1,2,3)

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		Pasta alle zucchine
09 Ottobre	10 Ottobre	11 Ottobre	12 Ottobre	13 Ottobre
Passato di verdure con pasta	Pasta e fagioli	Pasta integrale* al pesto di spinaci	Pasta alla pomarola	Risotto olio e parmigiano
Fesa di tacchino al rosmarino	CACIOTTA toscana	Pollo al forno (1, 4)	Filetto di pesce al forno	Omelette
Bastoncini di ortaggi crudi (1,5)	Spinaci TOSCANO (1, 4)	Insalata <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Fagiolini (1,3,5) Pesce fresco	Insalata di pomodori Pane integrale (2,4)
NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
			Legumi	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Prosciutto crudo-cotto			Riso all'olio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Tonno
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli		Ceci	Fagioli	
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	Ceci
16 Ottobre	17 Ottobre	18 Ottobre	19 Ottobre	20 Ottobre
Pasta al ragu di pesce	Pasta all'erbette aromatiche	Pasta pomodoro e olive	Crema di ceci con riso	Pasta integrale* alla zucca
Formaggio	Scaloppine di vitello alla pizzaiola	Frittata di verdure	Bocconcini di pollo con aromi	Hamburger di tacchino
Insalata mista (1,3, 4, 5) Pesce fresco	Fagiolini lessi Pane integrale (1,)	Finocchi trifolati (1,2,5)	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) <i>*contiene farina di semi di lino</i>

NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
Pasta all'olio	Formaggio		Legumi	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Prosciutto cotto	Formaggio			
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Formaggio		
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Pasta al pomodoro Piselli	Ceci		Ceci	Piselli
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Ceci	Fagioli	Ceci	Piselli
23 Ottobre	24 Ottobre	25 Ottobre	26 Ottobre	27 Ottobre
Pappa al pomodoro	Riso all'olio	Lasagne	Pasta integrale* alla marinara	Passato di verdura con pastina
Arista	Bocconcini di petto di pollo dorati	Formaggio	Filetto di pesce	Polpette di verdure e patate
Insalata Pane integrale (1,5)	Cavolo cappuccio all'olio (1)	Fagiolini olio e limone (1,2,4,5)	Insalata mista (1,3) Pesce fresco <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Carote julienne VEGETARIANO (1,2,5)
NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
Scaloppina di vitello/ tacchino	Legumi		Uovo sodo	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Lasagne al pomodoro		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Pasta senza uovo		No uovo
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Pasta al pomodoro	Piselli	
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Pasta al pomodoro Ceci	Piselli	Ceci

30 Ottobre	31 Ottobre	01 Novembre	02 Novembre	03 Novembre
Gnocchi – pasta rosè	Pasta integrale* al ragù di pesce		Pasta al pomodoro	Risotto al radicchio
	Fesa di tacchino al forno		Frittata di verdure	Arrostato di vitello
PROSCIUTTO CRUDO o cotto	Insalata mista (no carote) (1, 3, 5)		Fagiolini e carote lesse (1,2, 5)	Legumi all'olio
Spinaci all'olio (1,2,4,5)	Pesce fresco *contiene farina di semi di lino			Pane integrale
NO PESCE – NO CARNE NO SUINO				
Mozzarella	Pasta al pomodoro o olio Formaggio			Legumi
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tonno	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Ceci		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Gnocchi al pomodoro Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Ceci	Piselli	Ceci
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	Formaggio	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) *contiene farina di semi di lino
NO PESCE NO CARNE NO SUINO				
Legumi			legumi	Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne solo di pomodoro Prosciutto crudo o cotto	Polpette uovo e patate		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Pasta senza uovo	Polpette no uovo		
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				

Piselli			Piselli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Ceci	Piselli	Ceci
13 Novembre	14 Novembre	15 Novembre	16 Novembre	17 Novembre
Passato di verdura con pasta	Pasta integrale* al pesto di spinaci	Risotto olio e parmigiano	Gnocchi - pasta alla pomarola	Pasta al ragù di legumi
Fesa di tacchino al forno	Pollo al forno	Omelette	Filetto di pesce al forno	PROSCIUTTO COTTO o crudo
Patate al forno (1, 5)	Insalata (1,4) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Spinaci Pane integrale (2,4)	Bastoncini ortaggi crudi (1,2,3,5) Pesce fresco	Fagiolini e carote lesse (1,4,5)
NO PESCE NO CARNE NO SUINO				
Legumi	Formaggio		Legumi	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Pesto senza formaggio	Riso all'olio		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Tonno	Pasta al pomodoro	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli		Piselli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pesto senza formaggio Fagioli	Riso all'olio Ceci	Piselli	Ceci
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
Arrostito 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 erbette lesse olio e limone	Finocchi trifolati Pesce fresco (1,3)	Insalata di cavolo cappuccio (1,2,4,5)	Insalata mista (1,)
<i>*contiene farina di semi di lino</i>	Pane integrale (1)			
NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				

Legumi	Uovo	Uovo / formaggio		Legum
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Ceci	Fagioli		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Ceci	Fagioli	Pasta al pomodoro Piselli	Ceci

27 Novembre	28 Novembre	29 Novembre	30 Novembre	01 Dicembre
Pasta alla pommarola	Risotto alle verdure di stagione	Pasta integrale *al ragù di pesce	Passato di verdure con pastina	Pasta alla marinara Filetto di pesce
Arista	Bocconcini di tacchino croccanti	Formaggio	Polpette di verdure e patate	Spinaci (1, 3)
Insalata (1,5)	Bastoncini di verdure crude Pane integrale (1, 5)	Fagiolini olio e limone (1,3,4) Pesce fresco <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Carote julienne (1,2,4, 5)	
NO PESCE NO CARNE NO SUINO				
Scaloppina di vitello / tacchino	Legumi	Pasta al pomodoro		Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Prosciutto cotto		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Polpette senza uovo	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Pasta al pomodoro Piselli		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Pasta al pomodoro Piselli	Piselli	Ceci
04 Dicembre	05 Dicembre	06 Dicembre	07 Dicembre	08 Dicembre
Pasta alla Rosè	Pasta al ragù di pesce	Gnocchi – pasta alla zucca	Pasta olio e peperoncino	
Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Pollo al forno	Arrosto di vitello	Frittata di verdure	
Verdure cotte (1,4, 5)	Insalata mista (no carote) (1,3, 5) Pesce fresco	Legumi all'olio Pane integrale (1,2)	Misto verdure cotte (1,2)	

NO PESCE NO CARNE NO SUINO				
Stracchino	Pasta al pomodoro o olio Tonno	Legumi		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Pasta o riso alla zucca	Tonno	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Piselli		
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Piselli	Piselli	

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 dicembre
Pasta aglio olio e peperoncino	Orecchiette 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	Formaggio	Arista
Carote julienne (1,2)	Verdure cotte PUGLIA (1,3,5) Pesce fresco	Fagiolini Pane integrale (1,4)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,2,4,5)	Patate al forno Pane integrale (5)
NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
	Formaggio	Legumi		Scaloppina di tacchino/ vitello o legumi
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Riso all'olio	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto o crudo	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Pasta senza uovo	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
	Fagioli	Ceci		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Riso all'olio Ceci	Pasta al pomodoro Piselli	Ceci
18 Dicembre	19 Dicembre	20 Dicembre	21 Dicembre	22 Dicembre
Ravioli al pomodoro	Minestrina in brodo di carne magra	Pasta all'olio	Gnocchi - pasta al pesto d'inverno	Pasta integrale * alla marinara
Formaggio	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 Pane integrale (1,5)	Finocchi trifolati (1,2,4)	Insalata di cavolo cappuccio (1, 2,4)	Insalata di Mista Pesce fresco (1,3) <i>*contiene farina di semi di lino</i>
NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
	Uovo/ tonno	Legumi	Legumi	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pasta al pomodoro Prosciutto cotto- crudo			Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
		Polpette senza uovo	Pasta al pesto	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
	Pasta all'olio Piselli	Ceci	Fagioli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta all'olio Piselli	Ceci	Pasta al pesto senza formaggio	Ceci

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

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

NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
Legumi	Formaggio	Pasta all'olio Uovo sodo		Legumi
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne solo pomodoro	Pasta al pomodoro		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Lasagne senza uovo		Polpette senza uovo	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Ceci		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta pomodoro Fagioli	Pasta olio Ceci	Piselli	Ceci

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

NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
Legumi		Pasta all'olio	Formaggio	Uovo sodo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Prosciutto crudo	Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Polpette senza uovo			
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli		Pasta all'olio	Piselli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Pasta all'olio Ceci	Pasta al pesto senza formaggio Piselli	Ceci
19 Febbraio	20 Febbraio	21 Febbraio	22 Febbraio	23 Febbraio
Pasta al ragù di verdure	Pasta integrale* rosè	Pasta e ceci	Risotto al pomodoro	Pasta <u>tricolore</u> 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 (1,4,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Carote julienne TOSCANO (1,)	Verdure saltate in brasiera Pane integrale (3,5) Pesce fresco	Fagiolini olio e limone QUARESIMA (1, 2)
NO PESCE- NO CARNE NO SUINO				
Legumi	Formaggio	Legumi	Formaggio	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Pasta al pomodoro			
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Stracchino
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Ceci	Piselli	Ceci
26 Febbraio	27 Febbraio	28 Febbraio	01 Marzo	02 Marzo
Passato di verdura 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	Polpette di tacchino	Formaggio
Patate lesse Pane integrale (1,5)	Insalata mista (1,)	Mix di verdure lesse (1,3, 5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Finocchi stufati (1,2)	Carote julienne QUARESIMA (1, 2,4, 5)

NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Formaggio	Legumi	Omelette	Tonno/ legumi	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Lasagne al pomodoro Tonno
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
				Pasta senza uovo
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	Pasta al pomodoro Ceci
05 Marzo	06 Marzo	07 Marzo	08 Marzo	09 Marzo
Gnocchi - pasta al ragù PROSCIUTTO COTTO Bastoncini di ortaggi (1,2,5)	Risotto allo zafferano Scaloppina di maiale magro impanata Fagiolini Pane integrale LOMBARDO (1,2)	Passato di legumi con crostini Pollo al forno Finocchi crudi (1,)	Pasta integrale* al pomodoro Tortino di patate e formaggio (gateau) Insalata VEGETARIANO (1, 2,4,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Pasta al pesto inverno Filetto di pesce al forno Spinaci Pane integrale QUARESIMA (1, 3, 4) Pesce fresco
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
Pasta all'olio Tonno	Omelette	Legumi		Omelette/ formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Tortino patate e uovo	Pesta senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Tortino senza uovo	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Gnocchi – pasta al pomodoro Piselli	Fagioli	Ceci		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Gnocchi – pasta pomodoro Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	Pesto senza formaggio Ceci

12 Marzo	13 Marzo	14 Marzo	15 Marzo	16 Marzo
Pasta al crema di broccoli	Lasagne	Pasta al ragù di pesce	Pasta integrale* al ragù di verdure	Passato di verdura con riso
Fesa di tacchino al rosmarino	Piatto freddo CACIOTTA	Bocconcini di pollo dorati	Hamburger	Polpette di verdure
Verdure cotte (1,)	Insalata mista Pane integrale (1,2,4,5)	Spinaci lessi (1, 2,3,5) Pesce fresco	Fagiolini (1,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Carote julienne QUARESIMA (1,2,4)
NO PESCE -- NO CARNE NO SUINO				
Legumi		Pasta al pomodoro uovo	Tonno/ legumi	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
	Lasagne al pomodoro e Prosciutto cotto	Pasta al pomodoro		
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Pasta senza uovo			Polpette senza uovo
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli		Pasta all'olio Piselli	Fagioli	
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Pasta all'olio Piselli	Fagioli	Ceci
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) Pesce fresco
NO PESCE -. NO CARNE NO SUINO				
	Scaloppina tacchino / formaggio	Legumi	Tonno	Formaggi
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Risotto all'olio	Lasagne al pomodoro	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Tonno			Pasta senza uovo	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
	Ceci	Piselli	Fagioli	Ceci

VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO

Piselli	Ceci	Riso all'olio Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Ceci
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 integrale * alla marinara
Formaggio	Bocconcini di tacchino alla salvia	Polpette di verdure	Pollo al forno	Filetto di pesce al forno
Verdure cotte (1, 3,4, 5) Pesce fresco	Legumi all'olio (<i>piselli</i>) Pane integrale (1,5)	Finocchi trifolati (1,2,4)	Insalata di cavolo cappuccio (1, 4)	Insalata di Mista QUARESIMA (1,3) <i>*contiene farina di semi di lino</i>

NO PESCE - NO CARNE DI SUINO

Pasta pomodoro	LEGUMI E VERDURE		Legumi	Omelette
----------------	---------------------	--	--------	----------

INTOLLERANTI AL LATTOSIO

Pasta al pomodoro Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
---------------------------------------	--	--	--------------------------	--

INTOLLERANTI ALL'UOVO

Pasta al pomodoro		Polpette senza uovo		
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				

Pasta al pomodoro	Piselli		Fagioli	Ceci
-------------------	---------	--	---------	------

VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO

Pasta al pomodoro Piselli	Piselli	Ceci	Pesto senza formaggio Fagioli	Ceci
------------------------------	---------	------	-------------------------------------	------

Aprile	Aprile	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,) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Verdure cotte Pane integrale (3,5) Pesce fresco	Fagiolini olio e limone (1, 2,4,5)

NO PESCE--- NO CARNE NO SUINO

		Formaggio	Formaggio	
--	--	-----------	-----------	--

INTOLLERANTI AL LATTOSIO

				Pasta al pomodoro
--	--	--	--	-------------------

INTOLLERANTI ALL'UOVO

				Parmigiano
--	--	--	--	------------

VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE

		Piselli	Fagioli	
--	--	---------	---------	--

VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO

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	Passato di verdura 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	Insalata mista (1,3)	Fagiolini lessi (1,2,4,5)	Finocchi stufati (1,) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Carote julienne (1, 2,4,5)
Pane integrale (1, 2)	Pesce fresco			
NO PESCE- NO CARNE D NO SUINO				
Legumi	Prosciutto crudo	Formaggio	Legumi	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
		Lasagne al pomodoro		Tortino di patate e uovo
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Polpette senza uovo		Pasta senza uovo		Tortino senza uovo
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Pasta pomodoro Ceci	Piselli	Ceci

PRIMAVERA

LUNEDÌ 16 aprile	MARTEDÌ 17 aprile	MERCOLEDÌ 18 aprile	GIOVEDÌ 19 Aprile	VENERDÌ 20 aprile
Pasta integrale * 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 PROSCIUTTO COTTO
Zucchine trifolate (1,2,3) *contiene farina di semi di lino	Insalata mista (1,)	Legumi all'olio (1,5)	Insalata di finocchi (3) Pesce fresco	Insalata verde Pane integrale (1,2,4,5)
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
Pasta al pomodoro	Tonno	Legumi e verdure	Formaggio	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pasta alle verdure
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Formaggio				Pasta senza uovo
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Pasta all'olio	Fagioli	Piselli	Ceci	Fagioli
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta all'olio Piselli	Fagioli	Piselli	Ceci	Pasta alle verdure Fagioli
23 Aprile	24 Aprile	25 Aprile	26 Aprile	27 Aprile
Pasta all'amatriciana	Pasta alle melanzane		Pasta integrale * al pesto	Orzotto con verdura (zuppa)
PECORINO romano	Vitello al forno		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,)		Zucchine e carote trifolate (1,4) *contiene farina di semi di lino	Carote filnago (1,3,5) Pesce fresco
NO PESCE - NO CARNE NO SUINO				
Pasta al pomodoro	Uovo sodo		Legumi	Formaggio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Prosciutto cotto			Pesto senza formaggio	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Pasta al pomodoro	Fagioli		Piselli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Fagioli		Pesto senza formaggio Piselli	Ceci

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

VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Pesto senza formaggio Fagioli	Piselli		Pasta al pomodoro
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Pesto senza formaggio Fagioli	Piselli	Pasta alle verdure Fagioli	Pasta al pomodoro Ceci
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 ai 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) Pesce fresco <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Patate al forno (5)	Insalata mista (1,)
NO PESCE -- NO CARNE NO SUINO				
Pasta al pomodoro Formaggio		Formaggio	Uovo	Legumi
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Tonno			
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Pasta al pomodoro Piselli		Ceci	Piselli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Fagioli	Ceci	Piselli	Ceci
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) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1)	Fagioli all'uccelletto (1,)	Carote julienne (3) Pesce fresco	Insalata (1,3,4)

NO PESCE NO CARNE NO SUINO				
Legumi	Formaggio	Legumi	Omelette	Pasta all'olio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto crudo
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Ceci	Fagioli	Ceci	Pasta olio
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pesto senza formaggio Piselli	Ceci	Fagioli	Ceci	Pasta olio Piselli
28 Maggio	29 Maggio	30 Maggio	31 Maggio	01 Giugno
Pasta al zucchine e pinoli Hamburger Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,)	Pasta all'olio Filetto di pesce Insalata verde (1, 3) Pesce fresco	Pasta al ragù Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO Popone (1,4,5)	Farro pomodorini e basilico Polpette di verdure Insalata (1,2,4)	Pasta integrale *al pesto Pollo al forno Carote julienne (1,4) <i>*contiene farina di semi di lino</i>
NO PESCE – NO CARNE DI SUINO				
Legumi	Formaggio	Tonno		Uovo
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
				Pesto senza formaggio
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
			Polpette senza uovo	
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Fagioli	Pasta al pomodoro Ceci		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Pasta al pomodoro Ceci	Piselli	Pesto senza formaggio Ceci

04 Giugno	05 Giugno	06 Giugno	07 Giugno	08 Giugno
Riso al ragù di verdure	Pasta ai peperoni	Pasta alla pomarola	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) <i>*contiene farina di semi di lino</i>
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Vitello al forno			Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Parmigiano				
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
	Fagioli	Piselli		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Piselli	Pesto senza formaggio Fagioli	Ceci
11 Giugno	12 Giugno	13 Giugno	14 Giugno	15 Giugno
Pasta al ragù di pesce	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 (1,3,4,5) Pesce fresco	Carote julienne (2)	Zucchine trifolate (1,3,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Patate al forno (5)	Insalata mista (1)
NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO				
Pasta al pomodoro Mozzarella		Mozzarella		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				

INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Mozzarella			
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Pasta al pomodoro Piselli		Ceci	Fagioli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Fagioli	Ceci	Fagioli	Ceci
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)) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,)	Fagioli all'uccelletto (1,)	Carote julienne (3) Pesce fresco	Insalata (1, 3,4)
NO PESCE NO CARNE DI SUINO				
		Vitello al forno	Omelette	Pasta all'olio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto crudo
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Ceci	Fagioli	Ceci	Pasta all'olio
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pesto senza formaggio Piselli	Ceci	Fagioli	Ceci	Pasta all'olio piselli
25 Giugno	26 Giugno	27 Giugno	28 Giugno	29 Giugno
Pasta al zucchini e pinoli	Pasta al ragu di pesce	Pasta al ragu	Farro pomodorini e basilico	Pasta integrale* al pesto
Hamburger	Polpette di verdure	Piatto freddo PROSCIUTTO CRUDO	Bocconcini di tacchino dorati	Pesce al forno
Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,)	Carote julienne (1, 2,3,4) pesce fresco	Popone (1, 4,5)	Legumi all'olio (1,)	Insalata mista (1, ,3,4) Pesce fresco <i>*contiene farina di semi di lino</i>

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			
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio Ceci	Piselli + verdure	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta al pomodoro Fagioli	Pasta all'olio Ceci	Piselli + verdure	Pesto senza formaggio Ceci
02 luglio	03luglio	04 luglio	05 luglio	06 luglio
Pasta al ragù di verdure	Pasta ai peperoni	Pasta integrale* alla pomarola	Pasta al pesto	Pasta integrale alla pizzaiola
Omelette	Arista di maiale al rosmarino	Fesa di tacchino alle verdure	Piatto freddo	Filetto di pesce
Zucchine al pomodoro (1,2,5)	Insalata mista (1,)	Pisellini (1,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	insalata Pane integrale (1, 4)	Bastoncini di ortaggi crudi (1,3)
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Vitello al forno			Omelette
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
			Pesto senza formaggio	
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Parmigiano				
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
	Fagioli	Piselli + verdure		Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Fagioli	Piselli + verdure	Pesto senza formaggio Fagioli	Ceci

09 luglio	10 luglio	11 luglio	12 luglio	13 luglio
Pasta al ragù di pesce	Risotto allo zafferano	Pasta integrale* al pomodoro	Pasta fredda con verdure	Pasta alla crema di peperoni
Piatto freddo	Frittata di verdure	Bocconcini di merluzzo dorati	Tacchino al forno	Scaloppine di petto di pollo alle erbe aromatiche
Insalata verde Pane integrale (1,3,4,5) Pesce fresco	Carote julienne (2)	Zucchine trifolate (1,3,5) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Insalata di pomodori (1,5)	Insalata mista (1)
NO PESCE--- NO CARNE DI SUINO				
Pasta al pomodoro Mozzarella		Mozzarella		
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
	Mozzarella			
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Pasta al pomodoro Piselli		Ceci	Fagioli	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pasta al pomodoro Piselli	Fagioli	Ceci	Fagioli	Ceci
16 luglio	17 luglio	18 luglio	19 luglio	20 luglio
Pasta integrale* al pesto	Pasta alle melanzane	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine	Pasta al ragù di pesce
Fesa di tacchino al forno con salsa di verdure	Pollo al forno	Arista	Filetto di pesce al forno	Piatto freddo
Insalata mista (1,4 , 5)) <i>*contiene farina di semi di lino</i>	Fagiolini olio e limone Pane integrale (1,)	Fagioli all'uccelletto (1,)	Carote julienne (3) Pesce fresco	Insalata (1, 3,4)
NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
		Vitello al forno	Omelette	Pasta all'olio
INTOLLERANTI AL LATTOSIO				
Pesto senza formaggio				Prosciutto crudo
INTOLLERANTI ALL'UOVO				

VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Ceci	Fagioli + verdure	Ceci	Pasta olio
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Pesto senza formaggio Piselli	Ceci	Fagioli + verdure	Ceci	Pasta olio Piselli
23 luglio	24 luglio	25 luglio	26 luglio	27 luglio
Pasta al zucchini e pinoli Hamburger Fagiolini e carote lesse Pane integrale (1,)	Pasta al ragu di pesce Polpette di verdure Carote julienne (1, 2,3,4) pesce fresco	Pasta al ragù Piatto freddo Popone (1, 4 ,5)	Farro pomodorini e basilico Bocconcini di tacchino dorati Legumi all'olio (1,)	Pasta integrale* al pesto Filetto di pesce al forno Insalata mista (1,3, 4) Pesce fresco <i>*contiene farina di semi di lino</i>
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			
VEGETARIANI SI UOVO SI LATTE				
Piselli	Pasta all'olio	Pasta Pomodoro Ceci	Piselli + verdure	Ceci
VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO				
Piselli	Pasta all'olio Fagioli	Pasta pomodoro Ceci	Piselli	Pesto senza formaggio Ceci
30 luglio	31 luglio			
Pasta al ragù di verdure Omelette Zucchine al pomodoro (1,2,5)	Pasta ai peperoni Arista di maiale al rosmarino Insalata mista (1,)			

NO PESCE - NO CARNE DI SUINO				
	Vitello al forno			
INTOLLERANTI ALL'UOVO				
Parmigiano				
	VEGETARIANI	SI UOVO	SI LATTE	
	Fagioli			
	VEGETARIANI NO CARNE -PESCE- UOVA-FORMAGGIO			
Piselli	Fagioli			