



Comune di
Terranuova Bracciolini



Comune di
Montevarchi



Comune di
Loro Ciuffenna



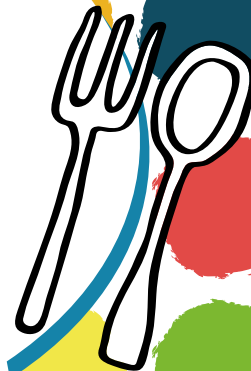
Comune di
Castellfranco Pisanico



Comune di
Laterina Pergine V.no



E ora si mangia!



Menù Mensa Scolastica A. S. 2019 - 2020

a cura della Dottoressa
Sandra Bonannini (Dietista)



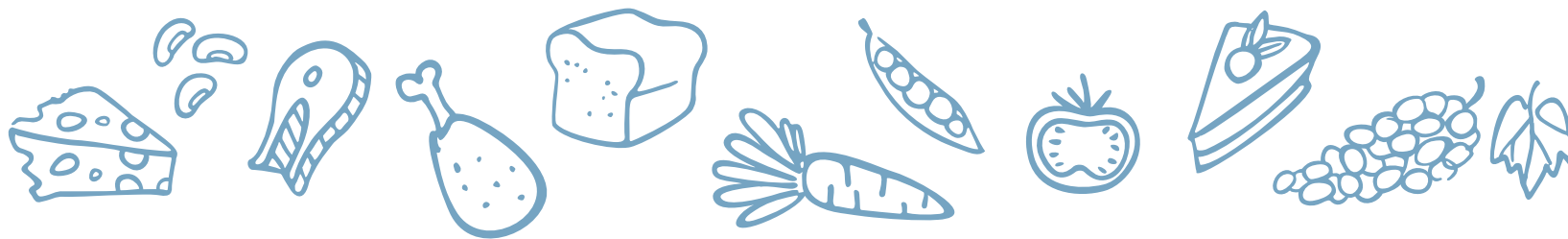
Menù approvato da AZIENDA USL TOSCANA SUD-EST
con Protocollo 182634 del 13/10/2018

Informazioni generali

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.

Non vengono utilizzati alimenti o ingredienti provenienti da paesi dove sono in corso conflitti o sfruttamento minorile o di genere.



La nostra è una mensa "sostenibile"

- » Abbiamo in programma percorsi educativi volti a sensibilizzare l'importanza e la ricchezza di ciò che abbiamo nel piatto, con l'intenzione di ridurre gli scarti a mensa.
- » Distribuiremo ai nuovi arrivati le "buste **Salva Merenda**" per recuperare dal pasto servito a mensa ciò che è riutilizzabile.
- » I pasti avanzati e non distribuiti vengono donati in beneficenza.
- » **Giornate 'sostenibili'** attraverso l'utilizzo di prodotti del territorio, per questo stiamo contattando i fornitori locali di: formaggio, ortaggi, patate e legumi.

Al momento non ci è possibile dare una data agli eventi. I genitori verranno informati tramite comunicazione da parte della scuola.

L'attenzione per l'ambiente

- » In ogni refettorio è presente un "fontanello" che eroga acqua dell'acquedotto comunale micro-filtrata; sui tavoli ci sono le brocche che vengono riempite dai bambini, limitando così l'utilizzo di bottiglie in plastica se non in occasioni particolari.
- » Le **posate** sono in acciaio inox.
- » I **bicchieri** sono in vetro o in materiale lavabile e riutilizzabile, così come le stoviglie.
- » I refettori sono dotati di lavastoviglie industriali dove vengono utilizzati detersivi a basso impatto ambientale.
- » Vi è un'attenta politica della gestione della materia prima: ordini, stoccaggio, controllo date di scadenza ecc.
- » Gli ordini delle derrate alimentari vengono effettuati settimanalmente in relazione alle scorte presenti in magazzino ed al menù in programma; per alcuni alimenti come frutta e verdura, le consegne sono quotidiane al fine di ridurre gli sprechi di cibi scaduti, avariati o danneggiati.

L'equilibrio nutrizionale del menù scolastico

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menù scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei **LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2014)**, le **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute, 2010)** e le **Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (revisione 2003)**, e le **Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana (2016)**.

La cottura dei cibi

Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino (nel centro cottura di riferimento), immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti. Nessun alimento viene fritto.





Pasti speciali

Vi è massima attenzione nel preparare pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari.

Il servizio di cucina dietetica prevede la confezione di pasti 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 patologie particolari e per motivazioni etico - culturali - religiose, facciamo riferimento alle “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica”.

Non sono 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.

Pasto speciale 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 ed HANNO VALIDITÀ PER L’ANNO SCOLASTICO IN CORSO.**
Solo i certificati per intolleranza al glutine hanno validità illimitata, non devono essere ripresentati.
Si suggerisce comunque al genitore di contattare il centro cottura di dare conferma della presenza del proprio figlio/ a a scuola;
- » **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)

- » **Per ricevere il pasto particolare è necessario fare richiesta presso il centro cottura di riferimento A PARTIRE DAL 01 SETTEMBRE.**
In mancanza di richiesta non possiamo garantire il pasto particolare.

Presso ogni centro cottura è stata individuata una zona dedicata “cucina dietetica “ per la preparazione dei pasti 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 dei pasti speciali è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti del menu generale, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

Modifiche al menù programmato

A seguito di criticità come ad esempio lo scarso gradimento dei piatti, si procede con la sostituzione del piatto, oppure la modifica degli ingredienti o della tecnica di cottura e presentazione. In caso di assemblea o sciopero del personale scolastico, il menù verrà semplificato a:

- » pasta o riso all'olio
- » piatto freddo (formaggio, salumi o tonno)
- » verdure crude o a discrezione del centro cottura
- » Il pane e la frutta sono sempre garantiti.

La scuola, l'ufficio scuola del Comune ricevono tempestivamente comunicazione della variazione menù, gli utenti possono informarsi anche attraverso il sito aziendale.

www.centropluriservizi.com

Per ulteriori informazioni e approfondimenti sul servizio di ristorazione scolastica Vi invitiamo a consultare il sito.



Allergeni

1



Cereali contenenti glutine
Grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut o i loro ceppi ibridati e
prodotti derivati.

2



Uova e prodotti a base di uova
Uova di volatili: gallina, tacchino,
oca, anatra, quaglie, piccioni e
struzzi.

3



Pesce e prodotti a base di pesce
Tutti i tipi di pesce, caviale, uova
di pesce.

4



Latte e prodotti a base di latte
Latte da mammiferi come mucche,
bufali, pecore, capre, cavalli, asini.

5



Sedano e prodotti a base di sedano
Sedano da coste o gambi, succo di
sedano, polvere di sedano (anche in
spezie / miscele di erbe).

6



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.

Prevenire il rischio soffocamento da cibo

A seguito della pubblicazione (2017) delle nuove disposizioni in materia di taglio e somministrazione dei cibi per prevenire il rischio da soffocamento sono in programma incontri di formazione con il personale docente e non docente della scuola primaria, così come è già stato fatto con le insegnanti della scuola dell'infanzia durante l'a.s.2018/2019.

 A tavola... si mangia!

La Colazione dei più piccoli

Comune di Terranuova Bracciolini

- » Frutta fresca di diversa varietà, di stagione
- » Pane toscano e olio extravergine bio
- » Fette biscottate e marmellata (albicocche o ciliegia)
- » Yogurt biologico da latte vaccino parzialmente scremato, gusti vari frutta

Comune di Castelfranco Piandiscò

- » Frutta fresca di diversa varietà, di stagione
- » Cracker
- » Yogurt biologico da latte vaccino parzialmente scremato, gusti vari frutta

Comune di Loro Ciuffenna

- » Frutta fresca di diversa varietà, di stagione
- » Pane toscano e olio extravergine bio
- » Fette biscottate e marmellata (albicocche o ciliegia)
- » Yogurt biologico da latte vaccino parzialmente scremato, gusti vari frutta
- » Cracker
- » Biscotti secchi

La Merenda dei più piccoli

Comune di Montevarchi, Castelfranco Piandiscò, Laterina Pergine V.no

Lunedì

1° e 4° lunedì del mese: Biscotti + latte (dove richiesto)
2° lunedì del mese: Cracker
3° lunedì del mese: Fette biscottate con marmellata (gusto albicocca alternato al gusto ciliegia)

Martedì

Pane e nutella

Mercoledì

Frutta mista

Giovedì

1° e 3° giovedì del mese: Pane e olio
2° e 4° giovedì del mese: Pane e pomodoro (periodo estivo: pomodoro fresco)

Venerdì

1° e 3° venerdì del mese: Frutta mista
2° e 4° venerdì del mese: Yogurt

Calendario 2019-2020

Per ogni pasto è prevista:

- » una porzione di pane toscano (farine toscane - italiane) o integrale
- » una porzione di frutta fresca cat.1 nazionale
- » parmigiano reggiano grattugiato stagionato 24 mesi per il primo piatto

Una volta al mese la porzione della frutta verrà sostituita con una porzione di **torta casalinga**, prodotta dal centro cottura di riferimento.

LEGENDA

- **Comuni di Montevarchi, Castelfranco Piandisco', Laterina Pergine V.no**
- **Comuni di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna "Progetto Pesce Fresco"**
- **Comuni di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna**

Settembre



Nido: verdure cotte su richiesta

Lunedì

23 Pasta alla pomarola
Scaloppine di maiale magro alla salvia
Insalata
1, 6

Martedì

24 Lasagne di verdure
Piatto freddo
Insalata di pomodori
1, 2, 4, 5
Nido
Pasta pomodoro e parmigiano

Mercoledì

25 Pasta **integrale** al pomodoro
Hamburger di pesce
Insalata bicolore
1, 5, 3

Giovedì

26 Farro al pesto di basilico
Frittata
Tris di piselli carote e mais al vapore
1, 4, 2

Venerdì

27 Risotto allo zafferano
Coscia di pollo al forno
Spinaci lessi

30 Fusilli al pesto
Tonno all'olio
Fagiolini
1, 4, 3

• **Nido**, •/••• **Infanzia**
Filetto di pesce olio e limone



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1 Pasta all'olio al profumo di basilico
Polpette di verdure
Insalata verde
1, 2, 4

2 Risotto alle zucchine
Scaloppine di petto di pollo
impanate
Misto verdure cotte
1

3 Pasta al pomodoro
Hamburger di vitello
Insalata di lattuga e cetrioli
1, 5

4 Pasta alla norma
Piatto freddo
Insalata pomodori
1, 4

7 Pasta in salsa rosa
Frittata di porri
Spinaci all'olio
1, 4, 2

8 Passato di verdura con riso
Bocconcini di vitello al pomodoro
Patate trifolate
Pane **integrale**
5

9 Pasta al pesto di basilico
Hamburger di tacchino
Fagiolini olio e limone
1, 4

10 Pasta al ragù
Piatto freddo
Insalata di pomodori
1, 5

11 Risotto al pomodoro
• Filetto di pesce con spicchio di limone
•• **Filetto di pesce fresco con spicchio di limone**
Bastoncini di ortaggi crudi
5, 2, 3

14 Brodo vegetale con pastina
Arrosto di vitello
Patate al forno – lesse
1, 5

15 Pasta alle erbe aromatiche
Quadretti di merluzzo con salsa di pomodoro
Bastoncini di ortaggi crudi
1, 3

16 Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Insalata verde
1, 2, 4, 5
• **Nido**
Pasta pomodoro e parmigiano

17 Risotto allo zafferano
Pollo al forno
Carote e finocchi julienne

18 Pasta alle zucchine
Cotoletta di tacchino cotta in forno
Piselli e carote all'olio
1

21 Pasta al pesto d'inverno
Hamburger di vitello
Verdure cotte
1, 4

22 Risotto porri e zucca
Bocconcini di petto di pollo dorati
Carote julienne
1

23 Velluta di legumi con riso
Frittata
Patate al prezzemolo
2, 4, 5

24 Pasta all'olio e peperoncino
• Filetto di pesce al forno
•• **Filetto di pesce fresco al forno**
Insalata bicolore
1, 3

25 Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Insalata di finocchi
1, 2, 4, 5

• **Nido**
Pasta pomodoro e parmigiano

28 Pasta al ragù
Piatto freddo
Insalata bicolore
1, 5

29 Pasta **integrale** al pesto invernale
Arrosto di vitello
Fagiolini
1, 4

30 Risotto allo zafferano
Scaloppine di tacchino agli agrumi
Carotine cotte
1

31 Passato di verdura con pastina
Crocchette di verdure e formaggio
Insalata di cavolo cappuccio
1, 2, 4



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

4

Pasta in salsa rosa
Frittata di porri
Ciuffetti di cavolfiore e carote cotte
1, 4, 2

5

Risotto al pomodoro
• Filetto di pesce con spicchio di limone
•• Filetto di pesce fresco con spicchio di limone
Spinaci
3

6

Pasta al ragù
Piatto freddo
Insalata bicolore
1, 5

7

Pasta alle erbe aromatiche
Hamburger di tacchino
Fagiolini olio e limone
1

1

8

Brodo vegetale con pastina
Polpettine di vitello al pomodoro
Bastoncini di ortaggi crudi
Pane integrale
1, 2

11

Pasta all'arrabbiata
Arista al forno
Piselli
1

12

Brodo vegetale con pastina
Scaloppine di tacchino impanate
Mix di verdure cotte
1, 5

13

Pasta all'olio
Quadretti di petto di pollo al pomodoro
Lattuga
1, 3

14

Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Bastoncini di ortaggi crudi
1, 2, 4, 5

• Nido
Pasta pomodoro e parmigiano

15

Risotto alla parmigiana
• Coscia di pollo al forno
••• Coscia di pollo al pomodoro
Carote julienne
4

18

• Pasta al ragù di vitello
•• Pasta al ragù di pesce fresco
Piatto freddo
Spinaci
1, 3, 5

19

Pasta alle erbe
Hamburger di vitello
Verdure cotte
1

20

Risotto porri e zucca
Bocconcini di petto di pollo dorati
Carote julienne
1

21

Velluta di legumi con riso
Frittata
Patate al prezzemolo
5, 2

22

Pasta **integrale** al pomodoro
Filetto di pesce al forno
Insalata bicolore
1, 5, 3

25

Pasta all'olio
Bastoncini di totani croccanti
Finocchi julienne
1, 3

• Nido
Merluzzo olio limone

26

Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Insalata bicolore
1, 2, 4, 5

• Nido
Pasta al pomodoro e parmigiano

27

Pasta al pesto invernale
Arrosto di vitello
Misto verdure cotte
1, 4

28

Risotto allo zafferano
Pollo al forno
Insalata di cavolo cappuccio

29

Passato di verdura con pastina
Polpettine di verdure
Carotine cotte
1, 5, 2, 4



Lunedì

2 Brodo vegetale con tortellini
Roast beef
Bastoncini di ortaggi crudi
Pane integrale
1, 4, 5

Martedì

3 Pasta in salsa rosa
Frittata di porri
Ciuffetti di cavolfiore e carote cotte
1, 4, 2

Mercoledì

4 Pasta al pomodoro
Scaloppina di petto di pollo al limone
Fagiolini con olio
1, 5

Giovedì

5 Pasta al ragù
Piatto freddo
Insalata bicolore
1, 5

Venerdì

6 Risotto olio e prezzemolo
• Filetto di pesce al forno con erbe aromatiche
• **Filetto di pesce fresco al forno** con erbe aromatiche
Spinaci
3

9 Pasta all'arrabbiata
Arista al forno
Piselli
1

10 Risotto alla parmigiana
• Coscia di pollo al forno
• • • Coscia di pollo al pomodoro
Carote julienne
4

11 Velluta di zucca con orzo
Hamburger di tacchino
Finocchi julienne 1

12 Pasta alle erbe aromatiche
Quadretti di merluzzo al pomodoro
Fagiolini
1, 3

13 Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Bastoncini di ortaggi crudi
1, 2, 4, 5

• **Nido**
Pasta al pomodoro e parmigiano

16 Pasta **integrale** al pomodoro
Frittata
Fagiolini olio e limone
1, 2, 5

17 Pasta al pesto invernale
Totani dorati
Bastoncini di finocchi
1, 4, 3

18 Ravioli burro e salvia
Piatto freddo
Mix di verdure trifolate
1, 2, 4

19 Vellutata di zucca con riso
Polpette di vitello al pomodoro
Lattuga con rucola
1, 2

20 Pasta mediterranea
Bocconcini di tacchino croccanti
Bietola all'agro
1, 5

23 Risotto ai porri o carciofi
Scaloppina di vitello alla pizzaiola
Carote julienne
1

• **Nido**
Scaloppina di vitello in bianco



27 Pasta al pomodoro
Hamburger di pesce
Carote al forno
1, 5, 3

30 Brodo vegetale con pastina all'uovo
Arrosto di tacchino
Patate al forno
1, 2, 4, 5





Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6



7

Pasta all'amatriciana
Piatto freddo
Mix di verdure al forno con bastoncini di zucca
1

• **Nido**
Pasta al pomodoro

1

2

Pasta all'olio
Filetto di pesce al pomodoro
Spinaci
1, 3

3

Risotto alla zucca
Frittata
Finocchi julienne
2

13

Pasta alla marinara
Totani dorati
Bastoncini di finocchi
1, 5, 3

• **Nido**
Filetto di pesce lessato olio e prezzemolo

14

Risotto zucca e porri
Hamburger di tacchino
Giardiniera di verdure di stagione al forno
Pane **integrale**
1

15

Pasta all'olio
Frittata
Spinaci all'olio
1, 2, 4

16

Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Lattuga
1, 2, 4, 5

• **Nido**
Pasta al pomodoro e parmigiano

17

Minestrina in brodo vegetale
Arista al forno
Patate al forno
1

20

• Pasta al ragù di pesce
• **Pasta al ragù di pesce fresco**
Piatto freddo
Bastoncini di ortaggi crudi
1, 3, 5

• **Nido**, • / • • • **infanzia**
Ragù di pesce senza tonno

21

Crema di zucca con crostini di pane integrali/ toscano
Polpette di pesce
Insalata capricciosa
1, 2, 3

22

Pasta rose
• Coscia di pollo al forno
• **Coscia di pollo al pomodoro**
Mix di verdure al forno
1, 4

23

Pasta al pesto
Bocconcini di petto di tacchino alle verdure
Fagiolini lessi
1, 4

24

Pasta al burro
Scaloppine di vitello alla salvia/limone
Fagioli all'uccelletta
1, 4

27

Pasta al ragù
Frittata alle verdure
Erbe al olio
1, 5, 2, 4

28

Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Lattuga e rucola
1, 2, 4, 5

• **Nido**
Pasta al pomodoro

29

Orecchiette ai broccoli
Arista al forno
Bastoncini di finocchi crudi
1

• **Nido**
Pasta ai broccoli

30

Passato di verdure riso
Polpette di verdure
Carote julienne
1, 2, 4

31

Pasta integrale al pomodoro
Hamburger di pesce
Giardiniera di verdure di stagione al forno
1, 5, 3



Lunedì

3 ●●● Passato, ● brodo di verdure con pastina
Roast beef
Patate all'olio
1

Martedì

4 Risotto ai porri
● Filetto di pesce alle erbe aromatiche
●● Filetto di pesce fresco alle erbe aromatiche
Verdure cotte
1, 3

Mercoledì

5 Pasta alla pizzaiola
Hamburger di tacchino
Finocchi carote e cavolo cappuccio julienne
1

Giovedì

6 Pasta alle erbe aromatiche
Coscia di pollo al forno
Lattuga
1

Venerdì

7 Pasta al ragù
Piatto freddo
Fagiolini olio e limone
1, 5

10 Pasta al pomodoro
Frittata
Fagiolini olio e limone
1, 5, 2

11 Pasta al pesto invernale
Bocconcini di tacchino croccanti
Bietola all'agro
1, 4

12 Pasta integrale mediterranea
Totani dorati
Bastoncini di finocchi
1, 5, 3
● Nido
Filetto di pesce al forno

13 Ravioli burro e salvia
Piatto freddo
Mix di verdure trifolate
1, 2, 4
● Nido
Pasta olio e parmigiano

14 Crema di zucca e/o porri con riso
Polpette di vitello al pomodoro
Lattuga con rucola
1

17 Risotto ai porri o carciofi
Scaloppina di vitello alla pizzaiola
Carote julienne
1

18 Pasta al pomodoro
● Hamburger di pesce
●● Hamburger di pesce fresco
Insalata bicolore
1, 3

19 Pasta alle erbe aromatiche
Polpette di verdure
Lattuga
1, 2, 4

20 Crema di cannellini con crostini di pane **integrale** o toscano
Arista al rosmarino
Spinaci
1

21 Pasta al ragù
Piatto freddo
Mix di verdure cotte
1, 5

24 Brodo vegetale con tortellini
Arrosto di vitello
Patate al prezzemolo
1, 2, 4
● Nido
Passato di verdura con pastina all'uovo

25 Risotto al parmigiano
Pollo al forno
Erbe all'olio
1, 4
● Nido
Coscia di pollo al forno

26 Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Insalata mista di verza e carote julienne
1, 2, 4, 5
● Nido
Pasta pomodoro e ricotta

27 Pasta al pomodoro
Frittata
Insalata di finocchi julienne
1, 5, 2

28 Pasta all'olio
Filetto di pesce al pomodoro
Legumi all'olio
Pane **integrale**
1, 3

Marzo



Nido: verdure cotte su richiesta



Lunedì

2 Pasta all'olio
Scaloppina di maiale alla salvia
Fagiolini all'olio
1

Martedì

3 Risotto al pomodoro
Bocconcini di pollo agli agrumi
Lattuga
1, 5

Mercoledì

4 Pasta all'amatriciana
Piatto freddo
Mix di verdure al forno
1, 5

• Nido
Pasta pomodoro

Giovedì

5 Pasta al pesto invernale
• Filetto di pesce gratinato
•• Filetto di pesce fresco gratinato
Carote trifolate
1, 4, 2, 3

Venerdì

6 Passato di verdura con pastina
Polpettine di verdure
Insalata ricca
1, 2, 4

9 Pasta **integrale** alla marinara
Totani dorati
Insalata di finocchi julienne
1, 5, 3

• Nido
Filetto di pesce lesso al prezzemolo

10 Minestrina in brodo vegetale
Arista al forno
Patate al forno
1, 5

11 Risotto zucca e/o porri
Hamburger di tacchino
Verdure cotte
Pane integrale
1

12 Pasta all'olio
• Coscia di pollo al forno
••• Coscia di pollo al pomodoro
Bastoncini di ortaggi crudi
1

13 Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Lattuga
1, 2, 4, 5

• Nido
Pasta al pomodoro e ricotta

16 • Pasta al ragù di pesce
•• Pasta al ragù di pesce fresco
Piatto freddo
Bastoncini di ortaggi crudi
1, 3, 5

17 Pasta al burro
Scaloppine di vitello alla salvia
Piselli e carote
1, 4

18 Crema di zucca con crostini
integrali
Polpette di pesce
Insalata capricciosa
1, 2, 3

19 Pasta rose
Frittata
Fagiolini lessi
1, 4, 2

20 Pasta al pesto invernale
Tonno
Spinaci
1, 4, 3

• Nido - • / ••• Infanzia
Filetto di pesce al forno

23 Pasta al ragù
Frittata alle verdure
Erbette all'olio
1, 5, 2, 4

24 Riso all'olio
Hamburger di pesce
Giardiniera di verdure di stagione
al forno
3

25 Lasagne al pomodoro
Piatto freddo
Lattuga e rucola
1, 2, 4, 5

• Nido
Pasta pomodoro ricotta

26 Orecchiette ai broccoli
Bocconcini di pollo croccanti
Bastoncini di finocchi crudi
1

• Nido
Pasta ai broccoli

27 Passato di verdura con riso
Polpettine di verdure
Carote julienne
1, 2, 4

30 ••• Passato •• brodo verdure di
stagione con pastina
Arrosto di vitello
Patate all'olio
1

31 Pasta al ragù
Piatto freddo
Spinaci all'olio
1, 5



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

4 Pasta al ragù
Piatto freddo
Insalata di pomodori
1, 5

5 Pasta al pomodoro
Frittata con ricotta e prosciutto
cotto
Insalata 3 colori
1, 5, 2

6 Pasta al pesto di zucchine
• Filetto di pesce con sugo di
pomodoro
•• **Filetto di pesce fresco con sugo
di pomodoro**
Fagiolini all'olio
1, 4, 3

7 Risotto agli asparagi o verdure di
stagione
Hamburger di tacchino
Erbette lessate
1

8 Vellutata di cannellini con riso
Scaloppine di maiale magro alla
salsina
Carote e zucchine all'olio e
prezzemolo
1

11 Ravioli burro e salvia
Hamburger
Mix di verdure di stagione cotte
1, 2, 4

• **Nido**
Pasta burro e parmigiano

12 Farro alle verdure di stagione
Coscia di pollo al forno
Insalata capricciosa
1

13 Pasta al ragù di pesce
Caprese
Insalata di pomodori
1, 5, 4

14 Brodo di verdure con riso
Polpettine di vitello al pomodoro
Carote julienne
5

15 Pasta alla pizzaiola
Filetto di pesce impanato
Fagiolini
1, 3

18 Pasta alle melanzane
Arrosti di vitello
Piselli e carote
Pane integrale
1

19 • Pasta al tonno
•• **Pasta al ragù di pesce fresco**
Piatto freddo
Insalata primavera
1, 3

• **Nido, •/••• infanzia**
Pasta al ragù di pesce

20 Pasta al pesto
Totani dorati
Insalata di cetrioli e cavolo
cappuccio
1, 4, 3

• **Nido**
Filetto di pesce dorato

21 Pasta all'olio
Scaloppina di tacchino impanata
Spinaci
1

22 Passato di verdura con riso
Polpettine di patate, formaggio e
verdure
Carote julienne
1, 2, 4

25 Pasta alla pizzaiola
Arista al forno
Insalata ricca
1

26 Ravioli al burro e salvia
Caprese
Insalata di pomodori
1, 2, 4

• **Nido**
Pasta con pomodoro e ricotta

27 Pasta all'olio
Hamburger di tacchino
Carote e verza julienne
1

• **Nido, •/••• infanzia**
Passato di verdura con pastina
1

28 Pasta alle melanzane
Coscia di pollo al forno
Bastoncini di ortaggi crudi
1

29 Risotto alle zucchine
• Quadretti di merluzzo dorato
•• **Filetto di pesce fresco dorato**
Lattuga
2, 3

MENU SENZA GLUTINE



Lunedì

1 Gnocchetti sardi al pesto di basilico
Tonno
Mix bicolore fagiolini e patate lesse
1, 4, 3

- Nido
- Pasta al pesto
- Nido, •/••• infanzia
- Filetto di pesce al forno

8 Pasta al ragù
Prosciutto crudo
Melone se disponibile
1, 5

- Nido, •/••• infanzia
- Prosciutto cotto

15 Ravioli al pomodoro
Hamburger
Mix di verdure di stagione cotte
1, 2, 4

Nido
Pasta pomodoro e ricotta

22 Pasta alle melanzane
Arista al forno
Piselli e carote
1

29 Pasta alla pizzaiola
• Hamburger di vitello
•• Filetto di pesce fresco
Insalata ricca
1

Martedì

2

9 Pasta all'olio e peperoncino
Scaloppine di maiale magro alla salvia
Zucchine al pomodoro
1

- Nido e •/••• infanzia
- Vellutata di cannellini con riso

16 Pasta integrale alla pizzaiola
• Filetto di pesce impanato
•• Filetto di pesce fresco
Fagiolini
1, 3, 2

23 Crema di pomodoro con crostini
Polpette di verdure
Insalata di cetrioli
1, 2, 4

30 Risotto alle zucchine
• Quadretti di merluzzo dorato
••• Hamburger di vitello
Lattuga
1, 3

Mercoledì

3 Farro con pomodorini
Frittata della cuoca
Lattuga
1

10 Pasta al pesto
Hamburger di pesce
Fagiolini all'olio
1, 4, 3

17 Farro pomodorini e basilico
Coscia di pollo al forno
Insalata capricciosa
1

24 Pasta al ragù di pesce
Piatto freddo
Insalata primavera
1, 5, 3

Giovedì

4 Riso e piselli
Arrosto di vitello
Insalata di pomodori
• Nido, •/••• infanzia
Crema di piselli con riso

11 Risotto al pomodoro
Polpette di formaggio e prosciutto cotto
Insalata primavera
5, 2, 4

18 Pasta al ragù di pesce
Caprese
Insalata di pomodori
1, 5, 3, 4

25 Pasta al pesto
Filetto di pesce al forno
Pomodori maturi
1, 4, 3

Venerdì

5 Lasagne alle verdure
Piatto freddo
Insalata di carote e cavolo
cappuccio julienne
1, 2, 4

- Nido
- Pasta al ragù di verdure di stagione

12 Pasta alle melanzane
Scaloppina di petto di pollo impanata
Erbe lessate
1

19 Risotto olio e prezzemolo
Polpette di vitello al pomodoro
Carote julienne
1, 2

26 Pasta all'olio
Scaloppina di tacchino impanata
Zucchine e fagiolini cotti
1

Luglio



Nido: verdure cotte su richiesta



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

6 Pasta al pesto di basilico
Filetto di merluzzo olio e prezzemolo
Insalata bicolore
1, 4, 3

7 Lasagne alle verdure
Piatto freddo
Insalata di cetrioli e carote julienne
1, 2, 4

8 Farro con pomodorini e basilico
Hamburger di tacchino
Lattuga
1

9 Pasta alle zucchine
Frittata della cuoca
Carote julienne
1, 4

10 Pappa al pomodoro e basilico
Arrostito di vitello
Insalata di pomodori
1

13 Pasta al ragù
Prosciutto cotto crudo solo su richiesta
Melone
1, 5

14 Pasta alle melanzane
Bocconcini di pollo dorati
Fagiolini olio e limone
1

15 Pasta all'olio
Scaloppine di maiale magro alla salvia
Legumi all'olio
1

16 Pasta al pesto
Hamburger di pesce
Insalata di pomodori
1, 4, 3

17 Risotto al pomodoro
Polpettine di verdure
Insalata primavera
1, 2, 4

20 Pasta alla pomarola
Hamburger
Mix di verdure di stagione cotte
1, 5

21 Risotto alle zucchine e fiori di zucca
Polpettine di vitello al forno
Carote julienne
Pane integrale
1, 2, 4

22 Pasta pizzaiola
Quadretti di merluzzo dorati
Fagiolini
1, 3

23 Farro pomodorini e basilico
Coscia di pollo al forno
Insalata capricciosa
1

24 Pasta al ragù di pesce
Caprese
Insalata di pomodori
1, 3, 4

27 Pasta al ragù di pesce
Piatto freddo
Insalata primavera
1, 3

28 Farro al pesto
Filetto di pesce al forno
Insalata di pomodori
1, 4, 3

29 Pasta alle melanzane
Arista al forno
Piselli e carote
1

30 Crema di pomodoro con crostini
Scaloppine di petto di pollo impanate
Insalata di cetrioli
1, 5

31 Risotto alle zucchine e cipollotti
Prosciutto cotto crudo solo su richiesta
Melone

Nido

Solo Comuni di Monteverchi
e Castel Franco Piandisco

Agosto



Nido: verdure cotte su richiesta



Lunedì

31

Pasta al ragù di pesce
Piatto freddo
Insalata primavera
1, 5, 3

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Settembre



Nido: verdure cotte su richiesta

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Farro al pesto
Quadretti di merluzzo al forno
Insalata di pomodori
1, 4, 3

2

Pasta alle melanzane
Arista al forno
Piselli e carote
1

3

Crema di pomodoro con crostini
Scaloppine di pollo impanate
Fagiolini
1, 5

4

Risotto alle zucchine
Prosciutto cotto crudo solo su richiesta
Melone

7

Passato di verdura con farro
Hamburger
Mix di verdure di stagione cotte
1, 5

8

Risotto all'olio al profumo di basilico
Polpettine di vitello al pomodoro
Carote julienne
Pane integrale
1, 4

9

Pasta alla pizzaiola
Merluzzo olio e prezzemolo
Fagiolini
1, 3

10

Farro pomodorini e basilico
Coscia di pollo al forno
Insalata capricciosa
1

11

Pasta al ragù di pesce
Caprese
Insalata di pomodori
1, 3, 4

14

Pasta al ragù
Prosciutto cotto crudo solo su richiesta
Melone
1, 5

15

Pasta alle melanzane
Bocconcini di pollo dorati
Fagiolini olio e limone
1

16

Riso allo zafferano
Scaloppine di maiale magro alla salvia
Legumi all'olio
1

17

Pasta al pesto
Filetto di pesce al forno
Insalata di pomodori
1, 4, 3

18

Passato di verdura con riso
Polpettine di verdure
Insalata primavera
1, 2, 4

Nido

Solo Comuni di Montevarchi
e Castel Franco Piandisico



CENTROPLURISERVIZI
S.p.A.

6ª Strada Poggilupi, 353 - Uscita A1 Valdarno - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)
Tel. +39 055 9199225 - Fax +39 9198389 - e-mail: info@centropluriservizi.com - Pec: centropluriservizi@lamiapec.it
www.centropluriservizi.com