

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 16/09	<p>1°: riso con zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di legumi (lenticchie bio) 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)</p>
2 23/09	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: riso in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone (carne di vitellone) Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: orzo bio con pesto e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: piselli bio all'olio</p>
3 30/9	<p>1°: pasta al pesto 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: riso con zucchine 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: zucchine trifolate in padella</p>
4 07/10	<p>1°: farro bio al pesto 2°: straccetti di vitellone chianino alla salvia Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta in bianco burro e parmigiano secondo: pollo al forno Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta alle zucchine 2°: frittata con parmigiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta Contorno: fagiolini bio all'olio</p>

MENU' AUTUNNALE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 14/10	<p>1°: riso con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: cosci di pollo al forno (o petto di pollo alla salvia*) Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: polpettone di carne di tacchino Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato e stracchino Contorno: piselli bio in umido</p>
2 21/10	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: polpette di vitellone chianino Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: riso in bianco (burro e parmigiano) 2°: fettuccine di halibut o pesce azzurro impanato al forno Contorno: carote cotte all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno con pomodoro bio (o platessa* nido e infanzia) 2°: frittata Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: lasagne al pomodoro bio 2°: formaggio primo sale Contorno: Cavolo fiore saltato</p>
3 28/10	<p>1°: riso allo zafferano 2°: arrosto di tacchino Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: insalata di finocchi</p>	<p>MENU' DI HALLOWEEN 1°: ravioli con zucca 2°: mix di formaggi (pecorino semistagionato e primo sale) Contorno: carote julienne</p>	<p>TUTTI I SANTI</p>
4 4/11	<p>1°: riso al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombro al forno Contorno: cavolo cappuccio</p>	<p>1°: passato di fagioli bio con pastina all'uovo 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: Insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) in bianco 2°: frittata con patate Contorno: carote julienne all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: crema di zucca gialla con crostini 2°: hamburger di vitellone Contorno: zucchine trifolate</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 11/11	<p>1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano) 2°: petto di tacchino al forno Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: risotto al radicchio 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: carote cotte all'olio</p>	<p>1°: passato di ceci con quadrucci all'uovo 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: filetto di platessa al forno Contorno: insalata di radicchio e finocchi</p>	<p>1°: orzo bio al pesto invernale 2°: straccetti di pollo Contorno: bietola bio all'olio</p>
1 18/11	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: piselli bio in umido</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: cosci di pollo al forno (o petto di pollo alla salvia*) Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Toscana in tavola 1°: tagliatelle al ragù bianco di chianina 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: lattuga</p>	<p>1°: riso con zucca 2°: bastoncini di merluzzo al forno Contorno: carote julienne</p>
2 25/11	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: polpette di vitellone Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: insalata</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa*) al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: crema di ceci bio con farro bio 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: lasagne al pomodoro bio 2°: caciottina semi stagionata Contorno: Cavolo fiore saltato</p>
3 02/12	<p>1°: riso bio allo zafferano 2°: arrosto di tacchino Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate e mozzarella Contorno: cavolfiore</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: insalata di finocchi</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: bietole bio all'olio</p>
4 09/12	<p>1°: crema di zucca gialla con crostini 2°: hamburger di vitellone Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: passato di fagioli bio con farro bio 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: Insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di pesce (merluzzo) in bianco 2°: frittata con patate Contorno: carote julienne all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: riso burro e parmigiano 2°: hamburger di legumi (ceci) Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o sgombrò al forno Contorno: cavolo cappuccio</p>

MENU' INVERNALE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 16/12	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: stracchino e primosale Contorno: finocchi gratinati</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: merluzzo gratinato al forno Contorno: cavolfiore saltato</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>Menù di Natale 1°: Tortellini in brodo 2°: arrosto di tacchino Contorno: piselli bio in umido *</p>	<p>1°: riso in bianco burro e parmigiano 2°: polpette di lenticchie Contorno: insalata</p>
2 23/12	<p>1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta) 2°: roast beef di vitellone chianino Contorno: Cavolo cappuccio</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: bastoncini di merluzzo Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>NATALE</p>	<p>S. STEFANO</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale 2°: frittata con parmigiano Contorno: insalata mista</p>
3 30/12	<p>1°: riso allo zafferano 2°: polpette di vitellone chianino Contorno: insalata</p>	<p>1°: lasagne al pomodoro bio 2°: pecorino semistagionato Contorno: Cavolo cappuccio stufato</p>	<p>CAPODANNO</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta di ricotta e pomodoro bio (rosè) 2°: filetto di halibut o sgombrò al forno Contorno: cavolo fiore all'olio</p>
4 06/01	<p>EPIFANIA</p>	<p>1°: pasta al ragù di pesce (totani) in bianco 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata</p>	<p>1°: passato di fagioli con riso bio 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: filetto di platessa al forno Contorno: carote bollite</p>	<p>1°: crema di porri e patate 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata di radicchio e finocchi</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 13/01	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: frittata con patate</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: risotto al radicchio</p> <p>2°: hamburger di legumi (ceci bio)</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: petto di tacchino al forno</p> <p>Contorno: finocchi gratinati</p>	<p>Tradizione Italiana</p> <p>1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano)</p> <p>2°: spezzatino di vitellone chianino</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: brodo di verdura con orzo bio</p> <p>2°: filetto di merluzzo al forno</p> <p>Contorno: carote cotte</p>
1 20/01	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: stracchino e primosale</p> <p>Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: merluzzo gratinato al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore saltato</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: polpettone (carne di vitellone chianino)</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta pomodoro e ricotta (rosè)</p> <p>2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)</p> <p>Contorno: insalata</p>
2 27/01	<p>1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta)</p> <p>2°: roast beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: bastoncini di merluzzo</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio</p> <p>2°: primosale</p> <p>Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: frittata con parmigiano</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: crema di porri e patate con crostini</p> <p>2°: bocconcini di tacchino agli aromi</p> <p>Contorno: finocchi gratinati</p>
3 03/02	<p>1°: riso allo zafferano</p> <p>2°: polpette di vitellone chianino</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>1°: passato di fagioli con pastina</p> <p>2°: tortino di patate e mozzarella</p> <p>Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: lasagne al pomodoro bio</p> <p>2°: pecorino semistagionato</p> <p>Contorno: Cavolo cappuccio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio(rosé)</p> <p>2°: filetto di halibut o sgombro al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore all'olio</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4 10/02	<p>SAPORI TOSCANI</p> <p>1°: tagliatelle al ragù bianco di chianina</p> <p>2°: straccetti di vitellone chianino alla salvia</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al ragù di totani in bianco</p> <p>2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p>Contorno: Insalata</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di fagioli con riso bio</p> <p>2°: straccetti di petto di pollo al forno</p> <p>Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: riso alla zucca</p> <p>2°: scaglie di parmigiano reggiano e ricotta</p> <p>Contorno: insalata di radicchio e finocchi</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia</p> <p>2°: filetto di platessa al forno</p> <p>Contorno: carote bollite</p>
5 17/02	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: frittata con patate</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: risotto al radicchio</p> <p>2°: spezzatino di vitellone chianino</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: petto di tacchino al forno</p> <p>Contorno: finocchi gratinati</p>	<p>1°: pasta alla pizzaiola (capperi e origano)</p> <p>2°: hamburger di legumi (ceci bio)</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: brodo di verdura con orzo bio</p> <p>2°: filetto di merluzzo al forno</p> <p>Contorno: carote cotte all'olio</p>
1 24/02	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: stracchino e primosale</p> <p>Contorno: piselli bio in umido</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: merluzzo gratinato al forno</p> <p>Contorno: cavolfiore saltato</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: polpettone di vitellone chianino</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: pasta integrale con pomodoro bio</p> <p>2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)</p> <p>Contorno: insalata</p>
2 03/03	<p>1°: pasta rosé (pomodoro bio e ricotta)</p> <p>2°: roast beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>2°: bastoncini di merluzzo</p> <p>Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio</p> <p>1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio</p> <p>2°: formaggio primosale</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: crema di porri e patate con crostini</p> <p>2°: bocconcini di tacchino agli aromi</p> <p>Contorno: insalata di finocchi</p>	<p>1°: pasta al pesto invernale</p> <p>2°: frittata con parmigiano reggiano</p> <p>Contorno: insalata mista</p>

MENU' PRIMAVERILE

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 10/03	<p>1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetti di platessa agli aromi Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio e piselli bio 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: bietole bio lesse</p>
2 17/03	<p>1°: gnocchi* al pomodoro bio (*gnocchetti sardi nido e infanzia) 2°: polpette di vitellone chianino Contorno: radicchio e finocchi</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>Il mare in tavola 1°: pasta al sugo di tonno (o platessa*) in bianco 2°: totani e piselli bio in umido al pomodoro bio * nido e infanzia</p>	<p>1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano Contorno: insalata</p>	<p>1°: orzo bio con crema di zucchine 2°: filetti di merluzzo gratinati Contorno: carote all'olio</p>
3 24/03	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: carote julienne</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso allo zafferano 2°: crocchette di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: insalata</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: piselli bio trifolati</p>
4 31/03	<p>1°: pasta al sugo di tonno (o platessa nidi e infanzia) al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata</p>	<p>1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia) Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – finocchio 1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: crocchette di legumi (ceci bio) Contorno: piselli bio trifolati</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: hamburger di vitellone chianino Contorno: carote bollite</p>	<p>1°: Grattini all'uovo in brodo vegetale 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: Spinaci bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 07/04	<p>1°: pasta in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: filetti di platessa agli aromi</p> <p>Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso bio e piselli bio</p> <p>2°: petto di pollo impanato al forno</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio</p> <p>2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: Carote julienne</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia</p> <p>2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino</p> <p>Contorno: bietole bio lesse</p>
2 14/04	<p>1°: gnocchi* al pomodoro bio (*gnocchetti sardi nido e infanzia)</p> <p>2°: polpette di vitellone chianino</p> <p>Contorno: radicchio e finocchi</p>	<p>Aria di primavera</p> <p>1°: farro bio al pesto e pomodorini</p> <p>2°: pollo alla salvia</p> <p>Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo</p> <p>1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio</p> <p>2°: pecorino e primosale</p> <p>Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo</p> <p>2°: crocchette di patate con parmigiano</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>1°: orzo con crema di zucchine</p> <p>2°: filetti di merluzzo gratinati</p> <p>Contorno: carote all'olio</p>
3 21/04	<p>LUNEDÌ DELL'ANGELO</p>	<p>1°: pasta al pesto</p> <p>2°: roast-beef di vitellone chianino</p> <p>Contorno: carote julienne</p>	<p>Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: riso allo zafferano</p> <p>2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio)</p> <p>Contorno: insalata</p>	<p>25 APRILE</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4 28/04	1°: pasta al tonno (o platessa) bianca 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata	1°: crema di fagioli bio con farro bio 2°: cosce di pollo al forno (petto di pollo nido e infanzia) Contorno: bietole bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta al pomodoro 2°: hamburger di vitellone chianino Contorno: carote cotte	1° MAGGIO	1°: Grattini all'uovo in brodo vegetale 2°: filetto di merluzzo al forno Contorno: Spinaci bio all'olio
5 05/05	1°: riso con pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: bietola bio all'olio	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo di verdura con orzo bio 2°: filetto di platessa al forno Contorno: insalata	1°: pasta all'ortolana 2°: stracchino e primosale Contorno: carote julienne	1°: passato di ceci e maltagliati all'uovo 2°: frittata con patate Contorno: lattuga
1 12/05	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: filetti di platessa agli aromi Contorno: piselli bio all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: frittata con parmigiano Contorno: insalata mista	1°: ravioli burro e salvia 2°: scaglie di parmigiano reggiano e stracchino Contorno: bietole bio lesse	Senza glutine con gusto (giornata mondiale della celiachia) 1°: riso con piselli bio 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: Carote julienne
2 19/05	1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: polpette di vitellone chianino Contorno: radicchio e finocchi *gnocchetti sardi nido e infanzia	1°: riso con crema di zucchine 2°: bastoncini di merluzzo gratinati Contorno: carote all'olio	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di tonno (o platessa nido e infanzia) al pomodoro bio 2°: pecorino e primosale Contorno: bietole bio all'olio	1°: crema di ceci bio con quadrucci all'uovo 2°: crocchette di patate con parmigiano Contorno: insalata	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: frittata con zucchine Contorno: spinaci bio all'olio
3 26/05	1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: bietole bio all'olio	1°: pasta al pesto 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: carote julienne	Antipasto: mix verdure crude carote – cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita	1°: pasta ricotta e pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: piselli bio trifolati	1°: riso allo zafferano 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: insalata

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 02/06	<p>1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: carote julienne * gnocchetti sardi nidi e infanzia</p>	<p>1°: riso con verdure in bianco 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di lenticchie bio 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi (fagioli cannellini bio) Contorno: purè di patate</p>
2 09/06	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: fettuccine di frittata Contorno: insalata mista</p>	<p>L'estate toscana 1°: panzanella toscana 2°: roast beef di vitellone chianino Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo al pomodoro bio 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: farro bio con pesto e pomodorini 2°: fettuccine di platessa al limone Contorno: carote lesse al prezzemolo</p>
3 16/06	<p>1°: riso con crema di zucchine 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: caciotta semistagionata Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: zucchine in padella</p>
4 23/06	<p>1°: farro bio al pesto 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: pollo al forno Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: minestra in brodo di verdure 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e primo sale Contorno: fagiolini bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 30/06	<p>1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: straccetti di pollo Contorno: bietole bio all'olio</p>	<p>1°: orzo bio alle zucchine 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: pomodori conditi all'olio</p>	<p>1°: brodo di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato Contorno: carote julienne</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto 2°: frittata con parmigiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate, zucchine e mozzarella Contorno: fagiolini bio olio e limone</p>
1 07/07	<p>1°: riso con verdure in bianco 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio</p>	<p>1°: gnocchi* al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro Contorno: carote julienne *gnocchetti sardi nido e infanzia</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al ragù di lenticchie bio 2°: stracchino e caciotta Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: brodo di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi (ceci bio) Contorno: purè di patate</p>
2 14/07	<p>1°: pasta al pomodoro bio 2°: frittata Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: riso bio in bianco (burro e parmigiano) 2°: polpettone di vitellone chianino Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote – cetriolo 1°: pasta con sugo di merluzzo rossa 2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo 2°: bocconcini di tacchino agli aromi Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: farro bio con pesto e pomodorini 2°: platessa al limone Contorno: carote lesse al prezzemolo</p>
3 21/07	<p>1°: riso con crema di zucchine 2°: straccetti di petto di pollo al forno Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro bio (rosé) 2°: caciotta semistagionata Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: passato di verdure 2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta al pesto 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio 2°: petto di tacchino al forno Contorno: zucchine trifolate in padella</p>
4 28/07	<p>1°: farro bio al pesto 2°: straccetti di vitellone chianino alla salvia Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2°: pollo al forno Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: minestra in brodo di verdure 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta al pomodoro 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: piselli bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e primo sale Contorno: fagiolini bio all'olio</p>

SETT.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5 04/08	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: straccetti di pollo Contorno: bietole bio all'olio	1°: orzo bio alle zucchine 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: piselli bio all'olio	1°: brodo di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato Contorno: zucchine trifolate	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto 2°: frittata con parmigiano Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro bio 2°: tortino di patate, zucchine e mozzarella Contorno: fagiolini bio olio e limone
1 11/08	1°: riso con crema di zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno Contorno: carote julienne	1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al ragù di lenticchie bio 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: bietola bio all'olio	FERRAGOSTO

NOTA: tutti i giorni viene servito pane con farina macinata a pietra con il secondo (il pane non viene servito se è prevista la pizza) e frutta fresca di stagione a fine pasto; la pasta viene offerta anche di tipo integrale.

- Ogni fine mese è previsto un dolce.

DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, è fornito un pasto alternativo, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite dal medico pediatra o allergologo (che prevede l'esclusione dell'alimento a rischio e la sua sostituzione con un'alternativa). Le cucine sono dotate di piano di autocontrollo che prevede un capitolo specifico riguardante la celiachia, e gli operatori sono stati opportunamente formati secondo le linee guida regionali.

Pasti sostitutivi sono previsti anche per scelte etiche (esclusione della carne suina, di vitello o di tutti i tipi di carne), a base di legumi, uova o formaggio.

DIETA A SCARSO RESIDUO

La dieta a scarso residuo dovrà essere così composta:

Riso all'olio extra vergine di oliva

Carne bianca o filetto di pesce ai ferri, al vapore, lessata

Patate bollite

Frutta fresca: Mela o pera

MENU' DI EMERGENZA

Qualora ci fosse la necessità, per cause non prevedibili (es. mancanza di forniture), si potrà attuare per i bambini con più di 12 mesi un menù di emergenza, che potrebbe prevedere:

pasta o riso con olio e parmigiano o al pomodoro (se il primo in bianco era stato proposto il giorno precedente)

formaggio o prosciutto cotto

contorno

pane e frutta