

MENU' AUTUNNO / INVERNO (A.S. 2021/2022)

	lunedì	martedì	Mercoledì	giovedì	venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro (all. 1, 7, 9) Stracchino (all.7) Fagiolini* Dolce (all. 1,3,7) Pane (all.1)	Riso in passato di verdura (all. 7,9) Cotoletta di lonza (all.1) Spinaci* saltati Frutta - Pane (all.1)	Pasta al pesto (all. 1,7) Petto di pollo al forno Finocchi al vapore Frutta - Pane (all.1)	Crema di legumi (all. 1,7,9) Pesce panato (platessa) (all. 1,4) Carote cotte Yogurt alla frutta (all.7) Pane (all.1)	Pasta all'olio (all. 1,7) Torta di patate senza sfoglia (all.1,3,7) Biete* Frutta - Pane (all.1)
II settimana	Pasta al ragù vegetale (all. 1,7,9) Arrosto di tacchino Fagiolini* lessi Yogurt alla frutta (all.7) Pane (all.1)	Pizza margherita (all. 1,7) Prosciutto cotto Insalata Frutta ½ razione di Pane (all.1)	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Polpettine di ricotta e spinaci al forno (all. 1,3,7) Carote cotte Frutta - Pane (all.1)	Pastina in brodo di carne (all. 1, 7, 9) Arrosto di maiale Patate al forno con erbe Frutta - Pane (all.1)	Pasta all'olio e parmigiano (all. 1,7) Filetto di platessa* panata al forno (all.1,4) Piselli in umido - Frutta Pane (all.1)
III settimana	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Frittata con verdure (all. 3,7) Finocchi al vapore Frutta - Pane (all.1)	Pastina/tortellini in brodo di carne (all. 1,3,7,9) Polpettine di manzo al forno (all. 1,3,7) Carote cotte Frutta - Pane (all.1)	Ditalini in crema di fagioli (all. 1,7,9) Stracchino/mozzarella (all.7) Fagiolini* Dolce (all. 1,3,7) Pane (all.1)	Pasta olio e parmigiano (all. 1,7) Petto di pollo Spinaci* saltati Frutta - Pane (all.1)	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Crocchette di pesce* (all. 1,3,4) Bieta* al vapore Yogurt alla frutta (all.7) Pane (all.1)
IV settimana	Passato di verdura con pasta (all. 1,7,9) Arrosto di tacchino agli aromi Carote al vapore - Frutta Pane (all.1)	Lasagne al pomodoro (all. 1,3,7) Prosciutto cotto/crudo Fagiolini* saltati Frutta Pane (all.1)	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Filetto di pesce gratinato (merluzzo*) (all. 1,4) Erbe* e patate Frutta - Pane (all.1)	Riso in crema di verdura (all. 7,9) Crocchette di patate (all.1,3,7) Carote cotte Frutta - Pane (all.1)	Risotto alla parmigiana (all. 7) Torta di verdure senza sfoglia (all.3,7) Finocchi al vapore Frutta - Pane (all.1)

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

TABELLA ALLERGENI, sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011. I piatti in **grassetto** contengono allergeni.

1. Cereali contenente glutine , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂)
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio , cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI: frutta fresca biologica, verdura fresca e surgelata biologica, patate biologiche, pomodori e conserve di pomodori biologiche, farine biologiche, olio evo biologico, uova biologiche, legumi biologici, pasta secca a Km 0 con grano toscano, pane a Km 0 (forno artigianale locale), carni fresche nazionali, prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati e caseinati, prosciutto crudo DOP, parmigiano reggiano e grana padano DOP, pesce proveniente da pesca MSC

MENU' AUTUNNO / INVERNO (A.S. 2021/2022)

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
V settimana	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Fettina di pollo al forno agli aromi Fagiolini* saltati Frutta - Pane (all.1)	Pasta al pesto (all. 1,7) Filetto di platessa* panata (all.1,4) Spinaci* saltati Frutta - Pane (all.1)	Crema di ceci con pasta (all. 1,7,9) Crocchette di patate al forno (all.1,3,7) - Spinaci* saltati - Crostata (all. 1,3,7) - Pane (all.1)	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Arrostato di tacchino Finocchi al vapore Frutta - Pane (all.1)	Passato di verdura con pasta (all. 1,7,9) Stracchino (all.7) Biete* al vapore Frutta - Pane (all.1)
VI settimana	Pasta olio e parmigiano (all. 1,7) Petto di tacchino al limone (all.1) - Biete* Yogurt alla frutta (all.7) Pane (all.1)	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Sformato di fagiolini senza sfoglia (all.1,3,7) Carote al vapore Frutta - Pane (all.1)	Passato di verdura denso con pasta (all. 1,7,9) Pizza margherita (all. 1,7) Frutta - Pane (all.1)	Pastina in brodo di carne (all. 1, 7, 9) Polpettone di manzo (all.3,7) Zucchine Frutta - Pane (all.1)	Risotto alla parmigiana (all. 7) Platessa* panata (all.1,4) Fagioni* saltati Frutta - Pane (all.1)
VII settimana	Pasta olio (all. 1,7) Arrostato di maiale Bieta* al vapore Yogurt alla frutta (all.7) Pane (all.1)	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Cotoletta di lonza (all.1) Piselli* in bianco Frutta - Pane (all.1)	Ditali in crema di legumi (all. 1,7,9) Mozzarella (all.7) Fagiolini* saltati Dolce (all. 1,3,7) Pane (all.1)	Pasta al pesto senza pinoli (all. 1,7) Petto di pollo al limone (all.1,7) Insalata mista Frutta - Pane (all.1)	Riso in passato di verdura (all. 1,7,9) Crocchette di pesce* (all. 1,3,4) Spinaci* e patate arrosto Frutta - Pane (all.1)
VIII settimana	Pasta al pomodoro (all. 1,7,9) Arrostato/scaloppine di tacchino (all.1) Biete* al vapore Frutta - Pane (all.1)	Lasagne al pesto (all. 1,3,7) Prosciutto cotto/crudo Fagiolini* saltati Frutta - Pane (all.1)	Pasta all'olio (all. 1,7,9) Polpette di pesce* (all.1,3,4) Finocchi e patate arrosto Frutta - Pane (all.1)	Minestrone con pasta (all. 1,7,9) Hamburger bovino Carote cotte Frutta - Pane (all.1)	Riso in passato di legumi (all. 1,7,9) Frittata al forno (all. 3,9) Zucchine al vapore Frutta - Pane (all.1)

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

TABELLA ALLERGENI, sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011. I piatti in **grassetto** contengono allergeni.

1. Cereali contenente glutine , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂)
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio , cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI: frutta fresca biologica, verdura fresca e surgelata biologica, patate biologiche, pomodori e conserve di pomodori biologiche, farine biologiche, olio evo biologico, uova biologiche, legumi biologici, pasta secca a Km 0 con grano toscano, pane a Km 0 (forno artigianale locale), carni fresche nazionali, prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati e caseinati, prosciutto crudo DOP, parmigiano reggiano e grana padano DOP, pesce proveniente da pesca MSC