

Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022
dal 4 al 8 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA ALLA SORRENTINA	CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO CON CROSTINI DI PANE	PASTA OLIO	FARRO AL PESTO	PASTA AL SUGO FINTO
	PROSCIUTTO COTTO	FESA DI TACCHINO AL FORNO	FILETTI DI NASELLO AGLI AROMI	HAMBURGER AI FERRI	BOCCONCINI DI PARMIGIANO
	BIETOLE SALTATE	POMODORI	CECI ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE FILANGÈ'
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta alla sorrentina S/G Prosciutto cotto Bietole saltate Pane S/G e frutta	Crema di zucchini e basilico con crostini di pane S/G Fesa tacchino al forno S/G Pomodori Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Filetti di nasello agli aromi S/G Ceci all'olio Pane S/G e frutta	Riso al pesto S/G Hamburger ferri S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al sugo finto S/G Bocconcini di parmigiano Carote filangè Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pasta pomodoro			Farro al pesto no formaggio	Pollo all'olio
NO POMODORO	Pasta olio	Verdura			Pasta olio
NO UOVO					
NO PESCE			Pollo all'olio		
DIETE ETICO/RELIGIOSE	Formaggio/legumi	Sformato di verdura	Ceci all'olio verdura	Farro pesto no formaggio Hamburger vegetale	Legumi

★ Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

★ Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022
dal 11 al 15 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ
	RAVIOLI AL POMODORO	RISO ALLO ZAFFERANO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL BURRO	PASTA AL LIMONE
	PECORINO	STRACCETTI DI MAIALE	BOCC. DI POLLO AL LATTE	NASELLO/MERLUZZO DORATO	FRITTATA
	SPINACI SALTATI	BIS DI VERDURE AL VAPORE	CAROTE PREZZEMOLATE	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Ravioli no S/G al pomodoro Pecorino Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Straccetti di maiale S/G Bis verdure al vapore Pane S/G e frutta	Minestra S/G in brodo vegetale Bocc. Pollo al latte S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Nasello/merluzzo dorato S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al limone S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE	Pasta al pomodoro Pr cotto	Riso zafferano no latte	Bocc di pollo agli aromi	Pasta olio	Pasta al limone no latte Frittata no latte
NO POMODORO	Ravioli all'olio		Brodo vegetale no pomodoro		
NO UOVO	Pasta al pomodoro			Nasello/merluzzo dorato no uovo	Pollo all'olio
NO PESCE				Pollo all'olio	
DIETE ETICO/RELIGIOSE	Pasta al pomodoro Legumi	Riso allo zafferano no latte Lenticchie in umido	Sformato di verdura	Pasta olio Piselli Verdura	Pasta al limone no latte Cecina

★ Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

★ Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022
dal 18 al 22 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ
	PASTA OLIO	PASTA AL PSTO INVERNALE	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA ROSE'
	PROSCIUTTO COTTO	BOCC. DI TACCHINO AGLI AROMI	POLPETTE DI CARNE	PIZZA MARGHERITA	BASTONCINI DI PESCE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	PURE' DI PATATE	CAVOLFOIORE GRATINATO		CAROTE FILANGE'
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	BUDINO	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta olio S/G Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al pesto invernale S/G Bocc. Di tacchino agli aromi S/G Purè di patate S/G Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Polpette di carne S/G Cavolfiore gratinato S/G Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Budino S/G	Pasta rosè S/G Bastoncini di pesce S/G Carote filangè Pane S/G e frutta
NO LATTE	Budino no latte	Pasta al pesto invernale no formaggio Purè di patate no latte	Polpette di carne no formaggio Cavolfiore gratinato no formaggio	Pizza al pomodoro Budino no latte	Pasta pomodoro
NO POMODORO			Pasta olio	Passato di verdura no pomodoro Crostone con mozzarella	Pasta olio
NO UOVO			Hamburger di carne		
NO PESCE					Pollo all'olio
DIETE ETICO/RELIGIOSE	Formaggio/legumi	Pasta al pesto invernale no formaggio Frittata/ceci al rosmarino	Polpette vegetali	Pizza al pomodoro Budino no latte	Pasta pomodoro legumi

★ Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

★ Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022
dal 25 al 29 ottobre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ MENU' DI HALLOWEEN
	MINISTRA IN BRODO	PASTA AL BURRO	RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL POMODORO	TORTELLINI ALLA ZUCCA GIALLA
	ARISTA AL FORNO	POLPETTE DI PESCE	FRITTATA	MOZZARELLA	POLLO AL CURRY
	BIS VERDURE AL VAPORE	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA	SPINACI SALTATI	CAROTE SALTATE
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Ministra S/G in brodo Arista al forno S/G Bis di verdure al vapore Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Polpette di pesce S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Mozzarella Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Tortellini alla zucca gialla S/G Pollo al curry S/G Carote saltate Pane S/G e frutta
NO LATTE		Pasta olio	Riso olio Frittata no latte	Prosciutto cotto	Pasta alla zucca gialla no latte Pollo al curry no latte
NO POMODORO	Brodo no pomodoro			Pasta olio	
NO UOVO		Pesce arrosto	Pollo all'olio		Pasta alla zucca gialla
NO PESCE		Pollo all'olio			
DIETE ETICO/RELIGIOSE	Brodo vegetale Sformato di verdura	Pasta olio Piselli all'olio verdura	Riso olio Lenticchie al pomodoro	Cecina	Pasta alla zucca no latte Ceci all'olio

★ Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

★ Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022
dal 1 al 5 novembre



	FESTA	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		PASTA POMODORO	PASTA OLIO	RISO AI PORRI	PASSATO DI CECI
		STRACCHINO	SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	POLLO ARROSTO	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO
		FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE ARROSTO	INSALATA	BIETOLE SALTATE
		PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE		Pasta pomodoro S/G Stracchino Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Sogliola alla mugnaia S/G Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta	Riso ai porri S/G Pollo arrosto S/G Insalata Pane S/G e frutta	Passato di ceci S/G Prosciutto cotto/crudo Bietole saltate Pane S/G e frutta
NO LATTE		Pollo all'olio		Riso ai porri no latte	
NO POMODORO		Pasta olio			Passato di ceci no pomodoro
NO UOVO					
NO PESCE			Pollo all'olio		
DIETE ETICO/RELIGIOSE		legumi	Lenticchie al pomodoro	Sformato di verdura	Formaggio/legumi

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022
dal 8 al 12 novembre



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ
	PASTA AL POMODORO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA ALLE VERDURE	PASTA AL BURRO	RISO ALLO ZAFFERANO
	FESA DI TACCHINO AL FORNO	HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA	CASTELLANE	NASELLO AGLI AROMI	FRITTATA
	INSALATA	PATATE AL VAPORE	FINOCCHI	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta al pomodoro S/G Fesa di tacchino al forno S/G Insalata Pane S/G e frutta	Minestra in brodo vegetale S/G Hamburger alla pizzaiola S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Pasta alle verdure S/G Castellane S/G Finocchi Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Nasello agli aromi S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Frittata S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta
NO LATTE			Pr cotto	Pasta olio	Riso allo zafferano no latte Frittata no latte
NO POMODORO	Pasta olio	Hamburger ai ferri	Pasta alle verdure no pomodoro		
NO UOVO					Pollo all'olio
NO PESCE				Pollo all'olio	
DIETE ETICO/RELIGIOSE	Formaggio/legumi	Hamburger vegetale	Formaggio/legumi	Pasta olio Cecina	Riso allo zafferano no latte Legumi

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



Menu infanzia primaria e secondaria Comune di Pelago, Pontassieve e Rufina

Anno Scolastico 2021-2022



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PANE E FRUTTA				
NO GLUTINE					
NO LATTE					
NO POMODORO					
NO UOVO					
NO PESCE					
DIETE ETICO/RELIGIOSE					

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle materie prime

Nei menù alternativi sono indicate soltanto le pietanze di cui si prevede la sostituzione



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.