

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 7 al 11 febbraio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ'
	PASTA AL RAGU' VEGETALE	RISO ALLA PARMIGIANA	MINISTRA IN BRODO	PASTA ALLA PUTTANESCA	FETTUNTA
	PECORINO	POLPETTE DI PESCE	ARISTA AL FORNO	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	FRITTATA
	INSALATA	CAROTE PREZZEMOLATE	FINOCCHI	BIETOLE SALTATE	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta S/G al ragù vegetale Pecorino Insalata Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Polpette di pesce S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Minestra in brodo S/G Arista al forno S/G Finocchi Pane S/G e frutta	Pasta alla puttanesca S/G Scaloppina di pollo al limone Bietole saltate Pane S/G e frutta	Fettunta S/G Frittata S/G Verdure al vapore Pane S/G e frutta
NO LATTE	Prosciutto cotto	Riso olio			Frittata no latte
NO POMODORO	Pasta olio		Minestra in brodo no pomodoro	Pasta olio	
NO UOVO		Pesce arrosto			Pollo all'olio
NO PESCE		Pollo all'olio		Pasta pomodoro	
NO TUTTE LE CARNI			Minestra in brodo vegetale Sformato di verdura	Formaggio	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Polpette vegetali	Minestra in brodo vegetale Sformato di verdura	Pasta pomodoro Formaggio	
NO CARNE DI MAIALE			Sformato di verdura		
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Cecina	Riso olio Polpette vegetali	Minestra in brodo vegetale Sformato di verdura	Pasta pomodoro Legumi	Legumi

Vuoi essere ecologico? Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

- Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
- Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
- Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
- Prosciutto crudo di Parma
- Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico
- Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
- Parmigiano reggiano 24 mesi dop
- Carne di suino nazionale
- Prosciutto cotto nazionale

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 14 al 18 febbraio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDI'
	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA AI BROCCOLI	PASTA ROSE'
	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	MOZZARELLA	HAMBURGER AI FERRI	POLLO AL CURRY	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO
	CAROTE FILANGE'	SPINACI SALTATI	INSALATA	PISELLI ALL'OLIO	PATATE ARROSTO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Riso allo zafferano S/G Bastoncini pesce S/G Carote filangè Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Mozzarella Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Hamburger ai ferri S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta ai broccoli S/G Pollo al curry S/G Piselli S/G Pane S/G e frutta	Pasta rosè S/G Prosciutto cotto/crudo Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta
NO LATTE	Riso zafferano no latte	Pollo all'olio		Pollo al curry no latte	Pasta pomodoro
NO POMODORO		Pasta olio	Passato di verdura no pomodoro	Pasta ai broccoli no pomodoro	Pasta olio
NO UOVO					
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI			Hamburger vegetale	Piselli Verdura	Formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Sformato di verdura		Hamburger vegetale	Piselli Verdura	Formaggio
NO CARNE DI MAIALE					Formaggio
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Sformato di verdura	Ceci all'olio	Hamburger vegetale	Piselli verdura	Pasta pomodoro Legumi

Vuoi essere ecologico? Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici

Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana

Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche

Prosciutto crudo di Parma

Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana

Parmigiano reggiano 24 mesi dop

Carne di suino nazionale

Prosciutto cotto nazionale

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

CIRFOOD

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 21 al 25 febbraio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENEDÌ'
	PASTA AL SUGO FINTO	PASTA AL RAGU' DI PESCE	RISO AL POMODORO	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE
	FRITTATA CON PATATE	POLLO ARROSTO	STRACCHINO	SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	STRACCETTI DI MAIALE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA	BIETOLE SALTATE	FAGIOLI ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta al sugo finto S/G Frittata con patate S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al ragù di pesce S/G Pollo arrosto S/G Insalata Pane S/G e frutta	Riso al pomodoro S/G Stracchino Bietole saltate Pane S/G e frutta	Spaghetti aglio e olio S/G Sogliola alla mugnaia S/G Fagioli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Minestra in brodo vegetale S/G Straccetti di maiale S/G Carote all'olio Pane S/G e frutta
NO LATTE	Frittata con patate no latte		Pr cotto	Sogliola no latte	
NO POMODORO	Pasta olio	Pasta al ragù di pesce no pomodoro	Riso olio		
NO UOVO	Pollo all'olio				
NO PESCE		Pasta pomodoro		Pollo all'olio	
NO TUTTE LE CARNI		Sformato di verdura			Formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Sformato di verdura		Fagioli Verdura	Formaggio
NO CARNE DI MAIALE					Formaggio
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Legumi	Sformato di verdura	Cecina	Fagioli Verdura	Legumi

Vuoi essere ecologico? Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

- Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
- Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
- Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
- Prosciutto crudo di Parma
- Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico
- Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
- Parmigiano reggiano 24 mesi dop
- Carne di suino nazionale
- Prosciutto cotto nazionale

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 28 febbraio al 4 marzo



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDI'
	TAGLIATELLE AL POMODORO	PASTA AL PESTO INVERNALE	PASTA OLIO	RISO AI PORRI	PASTA ALLA ZUCCA
	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	FILETTI DI NASELLO ALLA LIVORNESE	POLPETTE DI CARNE	FORMAGGIO PRIMO SALE
	VERDURE AL VAPORE	INSALTA	PISELLI ALL'OLIO	PATATE AL VAPORE	SPINACI SALTATI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Tagliatelle al pomodoro S/G Prosciutto cotto Verdura al vapore Pane S/G e frutta	Pasta al pesto invernale S/G Bocc pollo al latte S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Filetti di nasello alla livornese S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Riso ai porri S/G Polpette di carne S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Pasta alla zucca S/G Formaggio primo sale Spinaci saltati Pane S/G e frutta
NO LATTE		Pasta al pesto invernale no form Bocc pollo agli aromi		Riso ai porri no latte Polpette di carne no form	Pasta alla zucca no latte Pr cotto
NO POMODORO	Tagliatelle all'olio		Filetto di nasello no pomodoro		Pasta alla zucca no pomodoro
NO UOVO	Pasta di semola al pomodoro			Hamburger ferri	
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio	Sformato di verdura		Polpette vegetali	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Formaggio	Sformato di verdura	Piselli Verdura	Polpette vegetali	
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	Legumi	Pasta al pesto invernale no form Sformato di verdura	Piselli Verdura	Riso ai porri no latte Polpette vegetali	Pasta alla zucca no latte Legumi

Vuoi essere ecologico? Portati via il pane e la frutta che non mangi a mensa!



ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

- Frutta e verdura (fresca e surgelata) biologici
- Mozzarella, ricotta, pecorino toscano dop a filiera corta toscana
- Carni rosse vitellone 24 mesi biologiche
- Prosciutto crudo di Parma
- Olio extravergine d'oliva per cucinare nazionale, per condire sulle scuole biologico
- Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
- Parmigiano reggiano 24 mesi dop
- Carne di suino nazionale
- Prosciutto cotto nazionale

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.

