

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



Anno Scolastico 2021-2022  
dal 7 a 11 marzo



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENERDÌ'
	PASTA POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA ALLA PIZZAIOLA	PASTA AL BURRO
	ARISTA AL FORNO	MERLUZZO AGLI AROMI	PIZZA MARGHERITA	POLPETTE DI POLLO	FRITTATA
	INSALATA	BIETOLE SALTATE		CAROTE ALL'OLIO	FAGIOLINI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	BUDINO	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta S/G pomodoro Arista al forno S/G Insalata Pane S/G e frutta	Riso alla parmigiana S/G Merluzzo agli aromi S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Budino	Pasta alla pizzaiola S/G Polpette di pollo S/G Carote all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Frittata S/G Fagiolini Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>		Riso olio	Pizza pomodoro Budino no latte		Pasta olio Frittata no latte
<b>NO POMODORO</b>	Pasta olio		Crostone bianco	Pasta olio	
<b>NO UOVO</b>				Polpette di pollo no uovo	Pollo all'olio
<b>NO PESCE</b>		Pollo all'olio			
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>	Sformato di verdura			Polpette vegetali	
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Sformato di verdura	Legumi		Polpette vegetali	
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>	Sformato di verdura				
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Sformato di verdura	Legumi	Pizza pomodoro Budino no latte	Polpette vegetali	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

Posciutto cotto nazionale

Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle pietanze. Per le allergie alternative 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 14 a 18 marzo



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA ROSE'	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA	PASTA AL POMODORO	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	RISO ALLO ZAFFERANO
	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI	CHEESBURGER	STRACCHINO
	CAROTE FILANGE'	PATATE ARROSTO	INSALATA	PISELLI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta rosè S/G Bastoncini al forno S/G Carote filangè Pane S/G e frutta	Crema di fagioli con pasta S/G Prosciutto cotto/crudo Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Bocconcini di tacchino agli aromi S/G Insalata Pane S/G e frutta	Spaghetti aglio e olio S/G Cheesburger S/G Piselli all'olio Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Stracchino Spinaci saltati Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Pasta pomodoro			Hamburger	Riso allo zafferano no latte Pollo all'olio
<b>NO POMODORO</b>	Pasta olio	Crema di fagioli no pomodoro	Pasta olio		
<b>NO UOVO</b>					
<b>NO PESCE</b>	Pollo all'olio				
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>		Formaggio	Frittata	Cheesburger vegetale	
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Cecina	Formaggio	Frittata	Cheesburger vegetale	
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>		Formaggio			
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Cecina	Sformato di verdura	Legumi	Hamburger vegetale	Legumi

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

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



Per quanto riguarda l'allergia alla frutta secca le sostituzioni delle pietanze vengono fatte a seconda degli ingredienti delle pietanze. Per le allergie alternative 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 marzo



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AL SUGO FINTO	MINESTRA IN BRODO	LASAGNE AL FORNO	RISO AI PORRI	PASTA POMODORO
	FRITTATA	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	MOZZARELLA	STRACCETTI DI MAIALE	SOGLIOLA AL FORNO
	FAGIOLINI ALL'OLIO	BIETOLE SALTATE	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA	PURE' DI PATATE
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta al sugo finto S/G Frittata S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Minestra in brodo S/G Scaloppina pollo al limone S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Lasagne al forno S/G Mozzarella Carote all'olio Pane S/G e frutta	Riso ai porri S/G Straccetti di maiale S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Sogliola al forno S/G Purè di patate Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>	Frittata no latte		Pasta al ragù Pr cotto	Riso ai porri no latte	Purè no latte
<b>NO POMODORO</b>	Pasta olio	Minestra in brodo no pomodoro	Lasagne bianche		Pasta olio
<b>NO UOVO</b>	Pollo all'olio		Pasta ragù		
<b>NO PESCE</b>					Pollo all'olio
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>		Minestra in brodo vegetale Formaggio	Lasagne pomodoro	Sformato di verdura	
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>		Minestra in brodo vegetale Formaggio	Lasagne pomodoro	Sformato di verdura	Cecina
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>				Straccetti di pollo	
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI O</b>	Legumi	Minestra in brodo vegetale legumi	Pasta pomodoro Legumi	Riso ai porri no latte Sformato di verdura	Cecina

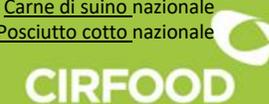


## ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

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  
Posciutto 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 marzo al 1 aprile



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	RISO OLIO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLA PUTTANESCA	PASTA AL BURRO
	PROSCIUTTO COTTO	SPEZZATINO	CROCCHETTE DI PESCE con salsa ketchup	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	FORMAGGIO PIRMO SALE
	PATATE ARROSTO	PISELLI	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
<b>NO GLUTINE</b>	Minestra in brodo vegetale S/G Prosciutto cotto Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta	Riso all'olio S/G Spezzatino S/G Piselli Pane S/G e frutta	Pasta al pomodoro S/G Crocchette di pesce con salsa S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta alla puttanesca S/G Bocconcini di pollo al latte S/G Carote prezzemolate Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Formaggio primo sale Patate arrosto S/G Pane e frutta
<b>NO LATTE</b>				Bocconcini di pollo agli aromi	Pasta olio Pollo all'olio
<b>NO POMODORO</b>	Minestra brodo vegetale no pomodoro	Spezzatino no pomodoro	Pasta olio Crocchette di pesce no salsa	Pasta olio	
<b>NO UOVO</b>			Pesce arrosto con salsa ketchup		
<b>NO PESCE</b>			Pollo all'olio		
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>	Formaggio	Piselli e patate al vapore		Frittata	
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Formaggio	Piselli e patate al vapore	Sformato di verdura	Frittata	
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>	Formaggio				
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO</b>	Legumi	Piselli e patate al vapore	Sformato di verdura	Legumi	Pasta olio Legumi



## 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

Posciutto 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 4 a 8 aprile



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AL TONNO	PASTA AL POMODORO	PASTA OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	RISO ALLA PARMIGIANA
	FESA DI TACCHINO AL FORNO	PEPITE DI NASELLO AL FINTO FRITTO	FETTINA DI MAIALE IMPANATA	PIZZA MARGHERITA	FRITTATA TRIPPATA
	SPINACI SALTATI	CECI ALL'OLIO	PURE' DI PATATE		INSALATA
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	BUDINO	PANE E FRUTTA
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta al tonno S/G Fesa tacchino al forno S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Pepite di nasello al finto fritto S/G Ceci all'olio Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Fettina di maiale impanata S/G Purè di patate S/G Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Budino	Riso alla parmigiana S/G Frittata trippata S/G Insalata Pane S/G e frutta
<b>NO LATTE</b>			Purè no latte	Pizza pomodoro Budino no latte	Riso olio Frittata trippata no latte
<b>NO POMODORO</b>	Pasta al tonno no pomodoro	Pasta olio		Crostone bianco	Frittata
<b>NO UOVO</b>		Pepite di nasello al finto fritto no uovo			Pollo all'olio
<b>NO PESCE</b>		Pollo all'olio			
<b>NO TUTTE LE CARNI</b>	Sformato di verdura		Formaggio		
<b>NO TUTTE LE CARNI E PESCE</b>	Pasta pomodoro Sformato di verdura	Ceci Verdura	Formaggio		
<b>NO CARNE DI MAIALE</b>			Formaggio		
<b>NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI</b>	Pasta pomodoro Sformato di verdura	Ceci Verdura	Legumi Purè no latte	Pizza pomodoro Budino no latte	Riso olio Legumi



## 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

Posciutto 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

