

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 16 al 20 maggio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA ROSE'	RISO ALLA PARMIGIANA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO
	BASTONCINI AL FORNO	STRACCETTI DI MAIALE	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	INVOLTINI PR COTTO E FORMAGGIO	FRITTATA
	INSALATA	POMODORI	SPINACI SALTATI	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	pasta rosè S/G bastoncini al forno S/G insalata pane S/G e frutta	riso alla parmigiana S/G straccetti di maiale S/G pomodori pane S/G e frutta	passato di verdura con pasta S/G scaloppina di pollo al limone S/G spinaci saltati pane S/G e frutta	pasta al pesto di zucchine S/G involtini pr cotto e formaggio S/G carote prezzemolate pane S/G e frutta	pasta al pomodoro S/G frittata S/G fagiolini all'olio pane S/G e frutta
NO LATTE	pasta pomodoro	riso olio		pasta al pesto no formaggio prosciutto cotto	frittata no formaggio
NO POMODORO	pasta olio	verdura	passato di verdura no pomodoro		pasta olio
NO UOVO					pollo all'olio
NO PESCE	pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI		formaggio	sformato di verdura	formaggio	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	cecina	formaggio	sformato di verdura	formaggio	
NO CARNE DI MAIALE		straccetti di pollo		formaggio	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	cecina	riso olio ceci al rosmarino	sformato di verdura	pasta pesto no formaggio 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

CIRFOOD

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 23 al 27 maggio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AL SUGO FINTO	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	LASAGNE AL PESTO	MINESTRA IN BRODO	RISO AL POMODORO
	PROSCIUTTO COTTO	SOGLIOLA AL FORNO	STRACCHINO	HAMBURGER AI FERRI	BOCCONCINI DI TACCHINO AL CURRY
	PISELLI	INSALATA	CAROTE FILANGE'	PATATE AL VAPORE	ZUCCHINE TRIFOLATE
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	pasta al sugo finto S/G prosciutto cotto piselli S/G pane S/G e frutta	spaghetti aglio e olio S/G sogliola al forno S/G insalata pane S/G e frutta	lasagne al pesto S/G stracchino carote filange' pane S/G e frutta	minestra in brodo S/G hamburger ai ferri S/G patate al vapore pane S/G e frutta	riso al pomodoro S/G bocconcini di tacchino al curry S/G zucchine trifolate pane S/G e frutta
NO LATTE			pasta al pesto no formaggio pollo all'olio		bocconcini di tacchino al curry no latte
NO POMODORO	pasta olio			minestra in brodo no pomodoro	riso olio
NO UOVO			pasta al pesto		
NO PESCE		pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI	formaggio			minestra in brodo vegetale hamburger vegetale	frittata
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	formaggio	legumi		minestra in brodo vegetale hamburger vegetale	frittata
NO CARNE DI MAIALE	formaggio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	piselli verdura	legumi	pasta al pesto no formaggio legumi	minestra in brodo vegetale hamburger vegetale	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

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

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 30 maggio al 3 giugno



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	FESTA	VENERDÌ
	PASTA ALLA PUTTANESCA	PASTA AL RAGU'	PASTA AL PESTO		PASTA AL BURRO
	ARISTA AL FORNO	MOZZARELLA	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE		PROSCIUTTO COTTO
	FAGIOLINI ALL'OLIO	POMODORI E MAIS	INSALATA		CAROTE ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA		PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	pasta alla puttanesca S/G arista al forno S/G fagiolini all'olio pane S/G e frutta	pasta al ragù S/G mozzarella pomodori pane S/G e frutta	pasta al pesto S/G bocconcini di pollo al latte S/G insalata pane S/G e frutta		pasta al burro S/G prosciutto cotto carote all'olio pane S/G e frutta
NO LATTE		pr cotto	pasta al pesto no formaggio bocconcini di pollo agli aromi		pasta olio
NO POMODORO	pasta olio	pasta ragù no pomodoro verdura			
NO UOVO					
NO PESCE	pasta pomodoro				
NO TUTTE LE CARNI	sformato di verdura	pasta pomodoro	frittata		formaggio
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	pasta al pomodoro sformato di verdura	pasta pomodoro	frittata		formaggio
NO CARNE DI MAIALE	sformato di verdura				formaggio
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	pasta al pomodoro sformato di verdura	pasta pomodoro legumi	pasta pesto no formaggio cecina		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

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

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 6 al 10 giugno



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	RISO DI MARE	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA ALLA SORRENTINA	PASTA AL PESTO ALLA SICILIANA	PASTA OLIO
	FRITTATA	POLPETTE DI CARNE	MERLUZZO AGLI AROMI	BOCCONCINI DI POLLO AL FINTO FRITTO	STRACCHINO
	INSALATA	ZUCCHINE TRIFOLATE	CECI ALL'OLIO	CAROTE SALTATE	SPINACI SALTATI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	riso di mare S/G frittata S/G insalata pane S/G e frutta	minestra in brodo vegetale S/G polpette di carne S/G zucchine trifolate pane S/G e frutta	pasta alla sorrentina S/G merluzzo agli aromi S/G ceci all'olio pane S/G e frutta	pasta al pesto alla siciliana S/G bocconcini di pollo al finto fritto S/G carote saltate pane S/G e frutta	pasta olio S/G stracchino spinaci saltati pane S/G e frutta
NO LATTE	frittata no formaggio	polpette di carne no formaggio	pasta pomodoro	pasta olio	pr cotto
NO POMODORO	riso di mare no pomodoro	minestra in brodo vegetale no pomodoro	pasta olio	pasta olio	
NO UOVO	pollo all'olio	hamburger		bocconcini di pollo al finto fritto no uovo	
NO PESCE	riso pomodoro		pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI		polpette vegetali		sformato di verdura	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	riso pomodoro	polpette vegetali	ceci all'olio verdura	sformato di verdura	
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	riso pomodoro cecina	polpette vegetali	pasta pomodoro ceci all'olio verdura	pasta olio sformato di verdura	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

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 13 al 17 giugno



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASTA AL PESTO	RISO ALLA PARMIGIANA	BRUSCHETTA AL POMODORO
	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	BOCCONCINI DI PARMIGIANO	NASELLO/MERLUZZO DORATI	ARISTA AL FORNO
	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA	BIETOLE SALTATE	PISELLI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E MACEDONIA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	pasta al pomodoro S/G prosciutto cotto carote prezzemolate pane S/G e frutta	passato di verdura con riso S/G bocconcini di pollo al latte S/G fagiolini all'olio pane S/G e frutta	pasta al pesto S/G bocconcini di parmigiano insalata pane S/G e macedonia	riso alla parmigiana S/G nasello/merluzzo dorati S/G bietole saltate pane S/G e frutta	bruschetta al pomodoro S/G arista al forno S/G piselli S/G pane S/G e frutta
NO LATTE		bocconcini di pollo agli aromi	pasta al pesto no formaggio pollo all'olio	riso olio	
NO POMODORO	pasta olio	passato di verdura no pomodoro			pasta olio
NO UOVO				nasello/merluzzo dorati no uovo	
NO PESCE				pollo all'olio	
NO TUTTE LE CARNI	formaggio	sformato di verdura			frittata
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	formaggio	sformato di verdura		formaggio	frittata
NO CARNE DI MAIALE	formaggio				frittata
NO TUTTE LE CARNI, PESCE,UOVA,FORMAGGIO	legumi	sformato di verdura	pasta pesto no formaggio legumi	riso olio legumi	piselli verdura



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

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 20 al 24 giugno



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA ROSE'	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL RAGU'	PASTA AL PESTO	PASTA POMODORO
	BASTONCINI AL FORNO	POLLO AL LIMONE	MOZZARELLA	HAMBURGER	FRITTATA
	INSALATA MISTA	ZUCCHINE TRIFOLATE	POMODORI	CAROTE SALTATE	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	pasta rosè S/G bastoncini al forno S/G insalata pane S/G e frutta	riso allo zafferano S/G pollo al limone S/G zucchine trifolate pane S/G e frutta	pasta ragù S/G mozzarella pomodori pane S/G e frutta	pasta al pesto S/G hamburger S/G carote saltate pane S/G e frutta	pasta al pomodoro S/G frittata S/G fagiolini all'olio pane S/G e frutta
NO LATTE	pasta pomodoro	riso allo zafferano no latte	pr cotto	pasta al pesto no formaggio	frittata no formaggio
NO POMODORO	pasta olio		pasta al ragù no pomodoro verdura		pasta olio
NO UOVO					pollo all'olio
NO PESCE	pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI		sformato di verdura	pasta pomodoro	hamburger vegetale	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	legumi	sformato di verdura	pasta pomodoro	hamburger vegetale	
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	pasta pomodoro legumi	riso allo zafferano no latte sformato di verdura	pasta pomodoro legumi	pasta al pesto no formaggio 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

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

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 27 al 30 giugno



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA OLIO	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE	RISO AL POMODORO	SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA	
	STRACCHINO	SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	POLLO AL LATTE	PR COTTO	
	SPINACI SALTATI	POMODORI	PISELLI	INSALATA	
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	pasta olio S/G stracchino spinaci saltati pane S/G e frutta	pasta al pesto di zucchine S/G sogliola alla mugnaia S/G pomodori pane S/G e frutta	riso al pomodoro S/G pollo al latte S/G piselli S/G pane S/G e frutta	spaghetti alla carrettiera S/G prosciutto cotto insalata pane S/G e frutta	
NO LATTE	pollo all'olio	pasta al pesto di zucchine no form sogliola al forno	pollo agli aromi		
NO POMODORO		verdura	riso olio	spaghetti olio	
NO UOVO					
NO PESCE		pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI			frittata	formaggio	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		cecina	frittata	formaggio	
NO CARNE DI MAIALE				formaggio	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	legumi	pasta pesto di zucchine no form cecina	legumi	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

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

