

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
NO GLUTINE	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
NO LATTE		Riso olio	Pizza pomodoro Budino no latte		Pasta olio Frittata no latte
NO POMODORO	Pasta olio		Crostone bianco	Pasta olio	
NO UOVO				Polpette di pollo no uovo	Pollo all'olio
NO PESCE		Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI	Sformato di verdura			Polpette vegetali	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Sformato di verdura	Legumi		Polpette vegetali	
NO CARNE DI MAIALE	Sformato di verdura				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	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
NO GLUTINE	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
NO LATTE	Pasta pomodoro			Hamburger	Riso allo zafferano no latte Pollo all'olio
NO POMODORO	Pasta olio	Crema di fagioli no pomodoro	Pasta olio		
NO UOVO					
NO PESCE	Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI		Formaggio	Frittata	Cheesburger vegetale	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Cecina	Formaggio	Frittata	Cheesburger vegetale	
NO CARNE DI MAIALE		Formaggio			
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	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

Posciutto 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
NO GLUTINE	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
NO LATTE	Frittata no latte		Pasta al ragù Pr cotto	Riso ai porri no latte	Purè no latte
NO POMODORO	Pasta olio	Minestra in brodo no pomodoro	Lasagne bianche		Pasta olio
NO UOVO	Pollo all'olio		Pasta ragù		
NO PESCE					Pollo all'olio
NO TUTTE LE CARNI		Minestra in brodo vegetale Formaggio	Lasagne pomodoro	Sformato di verdura	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Minestra in brodo vegetale Formaggio	Lasagne pomodoro	Sformato di verdura	Cecina
NO CARNE DI MAIALE				Straccetti di pollo	
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI O	Legumi	Minestra in brodo vegetale legumi	Pasta pomodoro Legumi	Riso ai porri no latte Sformato di verdura	Cecina

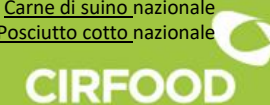


ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

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
NO GLUTINE	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
NO LATTE				Bocconcini di pollo agli aromi	Pasta olio Pollo all'olio
NO POMODORO	Minestra brodo vegetale no pomodoro	Spezzatino no pomodoro	Pasta olio Crocchette di pesce no salsa	Pasta olio	
NO UOVO			Pesce arrosto con salsa ketchup		
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio	Piselli e patate al vapore		Frittata	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Formaggio	Piselli e patate al vapore	Sformato di verdura	Frittata	
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	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
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 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
NO GLUTINE	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
NO LATTE			Purè no latte	Pizza pomodoro Budino no latte	Riso olio Frittata trippata no latte
NO POMODORO	Pasta al tonno no pomodoro	Pasta olio		Crostone bianco	Frittata
NO UOVO		Pepite di nasello al finto fritto no uovo			Pollo all'olio
NO PESCE		Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI	Sformato di verdura		Formaggio		
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta pomodoro Sformato di verdura	Ceci Verdura	Formaggio		
NO CARNE DI MAIALE			Formaggio		
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI	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

