

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

Anno Scolastico 2021-2022
dal 11 a 15 aprile



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	TORTELLINI ROSE'	PASTA AL RAGU'	PASTA AL BURRO		
	ARISTA ALLE MELE	STRACCHINO	FRITTATA		
	PISELLI ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA		
	PANE E COLOMBA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA		
NO GLUTINE	Tortellini rosè S/G Arista alle mele S/G Piselli all'olio S/G Pane e dolce S/G	Pasta ragù S/G Stracchino Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Frittata S/G Insalata Pane S/G e frutta		
NO LATTE	Pasta pomodoro Dolce no latte	Pr cotto	Pasta olio Frittata no formaggio		
NO POMODORO	Tortellini olio	Pasta ragù no pomodoro			
NO UOVO	Pasta rosè Dolce no uovo		Pollo all'olio		
NO PESCE					
NO TUTTE LE CARNI	Pasta rosè Piselli all'olio Verdura	Pasta pomodoro			
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta rosè Piselli all'olio Verdura	Pasta pomodoro			
NO CARNE DI MAIALE	Pasta rosè Pollo all'olio				
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGIO	Pasta pomodoro Piselli all'olio Verdura Dolce no latte e uovo	Pasta pomodoro Sformato di verdura	Pasta olio 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 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 18 a 22 aprile



	FESTA	VACANZE DI PASQUA	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
			RISO AL POMODORO	PASTA OLIO	PASTA AL SUGO FINTO
			BASTONCINI DI PESCE	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE	HAMBURGER AI FERRI
			SPINACI SALTATI	CECI ALL'OLIO	CAROTE FILANGE'
			PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE			Riso pomodoro S/G Bastoncini di pesce S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Pasta olio S/G Scaloppina di pollo al limone S/G Ceci all'olio Pane S/G e frutta	Pasta al sugo finto S/G Hamburger ai ferri S/G Carote filangè Pane S/G e frutta
NO LATTE					
NO POMODORO			Riso olio		Pasta olio
NO UOVO					
NO PESCE			Pollo all'olio		
NO TUTTE LE CARNI				frittata	Hamburger vegetale
NO TUTTE LE CARNI E PESCE			Legumi	frittata	Hamburger vegetale
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI			Legumi	Ceci all'olio verdura	Hamburger vegetale

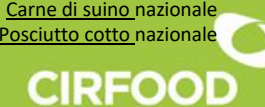


ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

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



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



Anno Scolastico 2021-2022
dal 25 a 29 aprile



	FESTA	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		PASTA POMODORO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL BURRO	RISO ALLO ZAFFERANO
		PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI	SOGLIOLA AL FORNO	FRITTATA CON LE PATATE
		FAGIOLINI ALL'OLIO	PISELLI ALL'OLIO	PATATE AL VAPORE	INSALATA
		PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE		Pasta pomodoro S/G Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Minestra in brodo vegetale S/G Bocc pollo agli aromi S/G Piselli all'olio S/G Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Sogliola al forno S/G Patate al vapore Pane S/G e frutta	Riso allo zafferano S/G Frittata con le patate S/G Insalata Pane S/G e frutta
NO LATTE				Pasta olio	Riso allo zafferano no latte Frittata con le patate no formaggio
NO POMODORO		Pasta olio	Minestra in brodo vegetale no pom		
NO UOVO					Pollo all'olio
NO PESCE				Pollo all'olio	
NO TUTTE LE CARNI		Formaggio	Sformato di verdura		
NO TUTTE LE CARNI E PESCE		Formaggio	Sformato di verdura	Formaggio	
NO CARNE DI MAIALE		Formaggio			
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI		Cecina	Sformato di verdura	Pasta olio Cecina	Riso allo zafferano no latte Legumi

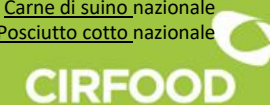


ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI

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



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



Anno Scolastico 2021-2022
dal 2 a 6 maggio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA ALLA PUTTANESCA	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	PASTA AL PESTO	LASAGNE AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON RISO
	FESA DI TACCHINO AL FORNO	MERLUZZO AGLI AROMI	HAMBURGER PR COTTO E FORMAGGIO	MOZZARELLA	PIZZA MARGHERITA
	SPINACI SALTATI	POMODORI	INSALATA	CAROTE PREZZEMOLATE	
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	BUDINO
NO GLUTINE	Pasta alla puttanesca S/G Fesa tacchino al forno S/G Spinaci saltati Pane S/G e frutta	Spaghetti aglio e oli S/G Merluzzo agli aromi S/G Pomodori Pane S/G e frutta	Pasta al pesto S/G Hamburger pr cotto e formaggio S/G Insalata Pane S/G e frutta	Lasagne al pomodoro S/G Mozzarella Carote prezzemolate S/G Pane S/G e frutta	Passato di verdura con riso S/G Pizza margherita S/G Pane S/G e budino
NO LATTE			Pasta pesto no formaggio	Pasta pomodoro	Pizza pomodoro Budino no latte
NO POMODORO	Pasta olio	Verdura	Hamburger pr cotto	Lasagne bianche	Crostone con mozzarella
NO UOVO				Pasta pomodoro	
NO PESCE	Pasta pomodoro	Pollo all'olio			
NO TUTTE LE CARNI	Formaggio		Hamburger vegetale		
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta pomodoro Formaggio	Cecina	Hamburger vegetale		
NO CARNE DI MAIALE	Formaggio		Hamburger vegetale		
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA	Pasta pomodoro Legumi	Cecina	Pasta al pesto no formaggio Hamburger vegetale	Pasta pomodoro Legumi	Pizza pomodoro Budino no latte

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 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 9 al 13 maggio



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AL TONNO	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU'	PASTA AL BURRO
	FRITTATA	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	POLPETTE DI CARNE	FORMAGGIO PRIMO SALE	NASELLO/MERLUZZO DORATI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	BIETOLE SALTATE	INSALATA	PATATE ARROSTO	POMODORI
	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA
NO GLUTINE	Pasta al tonno S/G Frittata S/G Fagiolini all'olio Pane S/G e frutta	Crema di zucchine con riso S/G Boccollo al latte S/G Bietole saltate Pane S/G e frutta	Pasta pomodoro S/G Polpette di carne S/G Insalata Pane S/G e frutta	Pasta al ragu' S/G Formaggio primo sale Patate arrosto S/G Pane S/G e frutta	Pasta al burro S/G Nasello/merluzzo dorati S/G Pomodori Pane S/G e frutta
NO LATTE	Frittata no formaggio	Bocconcini agli aromi	Polpette di carne no formaggio	Pr cotto	Pasta olio
NO POMODORO	Pasta al tonno no pomodoro		Pasta olio	Pasta ragu' no pomodoro	Verdura
NO UOVO	Pollo all'olio		Hamburger di carne		Nasello/merluzzo dorato no uovo
NO PESCE	Pasta al pomodoro				
NO TUTTE LE CARNI		Formaggio	Polpette vegetali	Pasta pomodoro	
NO TUTTE LE CARNI E PESCE	Pasta pomodoro	Formaggio	Polpette vegetali	Pasta pomodoro	Legumi
NO CARNE DI MAIALE					
NO TUTTE LE CARNI, PESCE, UOVA, FORMAGGI	Pasta pomodoro Legumi	legumi	Polpette vegetali	Pasta pomodoro 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

Pasta, pane e base per pizza a filiera corta toscana
Parmigiano reggiano 24 mesi dop
Carne di suino nazionale
Posciutto cotto nazionale

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

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

