

**Comune di Montespertoli Menù Primavera – Estate
per primarie e infanzia anno 2020/2021**

REVISIONE MARZO 2021 in vigore dal 07 Aprile 2021 a partire dalla II settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta all' olio Scaloppina al vino bianco Carote filè Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine e ricotta Petto di pollo al latte o al limone Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Bastoncini di pesce al forno Carote filangè Frutta fresca	Pasta al pesto Ricotta o Stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alle zucchine Omelette Cetrioli e pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista al forno Piselli olio Frutta fresca
Martedì	Pasta alla carrettiera Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista al forno Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto* Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote filangè Frutta fresca	Pasta carote e zucca gialla Hamburger alla piastra Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Gelato
Mercoledì	Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Riso olio Platessa alla livornese Insalata di pomodori Frutta fresca	Hamburger/sformato di patate, uovo e formaggio Finocchi o pomodorini Gelato	Riso al parmigiano Brasato Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Crocchette di pesce al forno Fagiolini al limone Frutta fresca	Lasagne al ragù Insalata mista (insalata pomodori e carotine) Frutta fresca
Giovedì	Risotto alle verdure di stagione Prosciutto cotto (x infanzia)/crud o (x primaria) Patate prezzemolate Frutta fresca	Tortellini al ragù Carote filè o finocchi filè Gelato	Pasta rosè Ricotta o Stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta olio Scaloppine di maiale agli aromi Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta rosè Petto di pollo agli aromi Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccio di ferro Platessa panata al forno Carote prezzemolate Frutta fresca

“ si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Venerdì	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta al pesto Scaloppine alla pizzaiola Bietole saltate Frutta fresca	Pasta al pomodoro crudo e basilico Tacchino arrosto Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Carote e finocchi filè Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Pasta alla sorrentina Bocconcini di tacchino al latte Patate arrosto Frutta fresca
---------	---	---	--	--	--	---

Comune di Montespertoli Menù Primavera – Estate
per nido d'infanzia anno 2020/2021 in vigore dal 07 Aprile 2021 a partire dalla II settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta olio Scaloppina al vino bianco Zucchine saltate Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine e ricotta Petto di pollo al latte o al limone Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Bastoncini di pesce al forno Carote stufate Frutta fresca	Passato di verdure con riso Ricotta o Stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alle zucchine Omelette Dadolata di pomodori e basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista al forno Piselli olio Frutta fresca
Martedì	Minestra vegetale con pastina Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Passato di verdure con farro Arista al forno Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto senza pinoli * Lenticchie olio Erbette di campo saltate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote stufate Frutta fresca	Vellutata di carote Hamburger alla piastra Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Gelato
Mercoledì	Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Bietole saltate Frutta fresca	Riso olio Platessa alla livornese Insalata di pomodori Frutta fresca	Minestrina vegetale con riso Hamburger/sformato di patate, uovo e formaggio Gelato	Riso al parmigiano Brasato Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Crocchette di pesce al forno Fagiolini al limone Frutta fresca	Lasagne al ragù Fagiolini al limone Frutta fresca
Giovedì	Risotto alle verdure di stagione Prosciutto cotto Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta al ragù Zucchine saltate Gelato	Pasta e ceci Ricotta o Stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta pesto senza pinoli* Scaloppine di maiale agli aromi Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta rosè Petto di pollo al limone Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla bracciolina di ferro Platessa panata al forno Carote prezzemolate Frutta fresca

“ si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Venerdì	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta al pesto Scaloppine alla pizzaiola Bietole saltate Frutta fresca	Pasta al pomodoro crudo e basilico Tacchino arrosto Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Spinaci saltati Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdura con orzo Bocconcini di tacchino al latte Patate arrosto Frutta fresca
---------	---	---	---	---	--	---

REV. MARZO 21

**Comune di Montespertoli Menù vegetariano (no carne) Primavera – Estate
per primarie e infanzia anno 2020/2021 in vigore dal 07 Aprile 2021 a partire dalla II settimana**

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta olio Fagioli all'olio Carote file Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine e ricotta Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Bastoncini di pesce al forno Carote filangè Frutta fresca	Pasta al pesto Ricotta o stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alle zucchine Omelette Cetrioli e pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Piselli olio Frutta fresca
Martedì	Pasta alla carrettiera Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Robiola o ricotta Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto* Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote filangè Frutta fresca	Pasta carote e zucca gialla Hamburger di verdure Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Gelato
Mercoledì	Pasta al pesto Uovo sodo Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Riso olio Platessa alla livornese Insalata di pomodori Frutta fresca	Hamburger/sformato di patate, uovo e formaggio Finocchi o pomodori Gelato	Riso al parmigiano Ceci all'olio Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Crocchette di pesce al forno Fagiolini al limone Frutta fresca	Lasagne al ragù di lenticchie Insalata mista (insalata pomodori e carotine) Frutta fresca
Giovedì	Risotto alle zucchine o altra verdura di stagione Ceci all'olio Patate prezzemolate Frutta fresca	Ravioli (ricotta e spinaci) al ragù vegetale Carote file o finocchi file Gelato	Pasta rosè Ricotta o Stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta olio Uovo sodo Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta rosè Pecorino Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccio di ferro Platessa panata al forno Carote prezzemolate Frutta fresca

“ si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Venerdì	Pasta pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di pesce al forno Bietole saltate Frutta fresca	Pasta pomodoro crudo e basilico Uovo sodo Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Carote e finocchi file Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fagioli olio Insalata mista Frutta fresca	Pasta alla sorrentina Crocchette di ceci Patate arrosto Frutta fresca
---------	--	--	---	--	--	--

REV. MARZO 21

Comune di Montespertoli Menù vegetariano (no carne e no pesce) Primavera – Estate per primarie e infanzia anno 2020/2021 in vigore dal 07 Aprile 2021 a partire dalla II settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta olio Fagioli all'olio Carote file Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine e ricotta Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Melanzane alla parmigiana Carote filangè Frutta fresca	Pasta al pesto Ricotta o stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alle zucchine Omelette Cetrioli e pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro Piselli saltati Verdure gratinate al forno Frutta fresca
Martedì	Pasta alla carrettiera Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Robiola o ricotta Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto* Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagioli olio Carote filangè Frutta fresca	Pasta carote e zucca gialla Hamburger di verdure Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Gelato
Mercoledì	Pasta al pesto Uovo sodo Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Riso olio Cecina Insalata di pomodori Frutta fresca	Hamburger/sformato di patate, uovo e formaggio Finocchi o pomodorini Gelato	Riso al parmigiano Ceci all'olio Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Crocchette di legumi Fagiolini al limone Frutta fresca	Lasagne al ragù di lenticchie (insalata pomodori e carotine) Frutta fresca
Giovedì	Risotto alle zucchine o altra verdura di stagione Ceci all'olio Patate prezzemolate Frutta fresca	Ravioli (ricotta e spinaci) al ragù vegetale Carote file o finocchi file Gelato	Pasta rosè Ricotta o Stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta olio Uovo sodo Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta rosè Pecorino Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccio di ferro Frittata di zucchine Carote prezzemolate Frutta fresca

“ si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)

Venerdì	Pasta pomodoro crudo e basilico Polpette di verdura Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta al pesto Fagioli al pomodoro Bietole saltate Frutta fresca	Pasta pomodoro crudo e basilico Uovo sodo Verdura mista al forno(patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Carote e finocchi filè Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fagioli olio Insalata mista Frutta fresca	Pasta alla sorrentina Crocchette di ceci Patate arrosto Frutta fresca
---------	--	---	---	--	--	--

REV. MARZO 21

“ si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione o al Centro Cottura” (eventualmente indicare quale, n. telefono, dietista, ecc...)