

# Menu Scuole Comune di Monte San Savino scuole INFANZIA

## Menù Primavera(01 marzo-30 aprile) Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>COLAZIONE</b>	Frutta fresca (biscotto)	Pane e olio	Torta	Yogurt alla frutta	Biscotti e succo di frutta
<b>1° SETTIMANA</b>	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Ravioli al ragù	Riso primavera	Pasta ricotta e spinaci
	Pecorino	Straccetti di tacchino al limone	Polpette di verdure	Merluzzo gratinato al forno	Frittata di patate
	Insalata	Fagiolini alla contadina	Finocchi filè	Piselli all'olio	Carote filè e mais
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
<b>COLAZIONE</b>	Pane e marmellata	Frutta fresca (biscotto)	Yogurt alla frutta	Crostata	Frutta fresca(biscotto)
<b>2° SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro	Pasta all'ortolana	Crema di carote con crostini di pane	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta ai 4 formaggi
	Arista agli agrumi	Prosciutto cotto	Hamburger con crema di yogurt	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa in crosta di patate
	Carote rifatte in padella	Insalata e mais	Patate prezzemolate	Spinaci saltati	Fagiolini al limone
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
<b>COLAZIONE</b>	Biscotti e succo di frutta	Yogurt alla frutta	Frutta fresca (biscotto)	Pane e cioccolato	Torta
<b>3° SETTIMANA</b>	Vellutata di piselli con pastina	Pasta aglio e olio	Riso alla milanese	Pasta alla carrettiera	Pasta al pomodoro
	Filetto di nasello agli aromi	Roast-beef	Cosce di pollo arrosto	Gâteau di patate	Bocconcini di mozzarella
	Patate arrosto	Carote al burro	Broccoli all'aglio	Finocchi a pinzimonio	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
<b>COLAZIONE</b>	Pane e olio	Crostata	Frutta fresca (biscotto)	Biscotti e succo di frutta	Yogurt alla frutta
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta alla sorrentina	Crema di lattuga con orzo	Pasta rosè	Zuppa di legumi con farro	Riso alla parmigiana
	Rollè di tacchino arrosto	Omelette al formaggio	Straccetti di maiale al forno	Ricotta	Crocchette di fagioli con salsa al pomodoro
	Finocchi gratinati	Purè di patate	Fagiolini olio	Carote filè	Pinzimonio di verdure fresche
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca – yogurt o gelato
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano

Rev. Settembre 2021

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di Monte San Savino scuole INFANZIA

## Menù Primavera| Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
COLAZIONE	Pane e olio	Torta	Yogurt alla frutta	Biscotti e succo di frutta	Frutta fresca (biscotto)
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Ravioli al ragù	Riso primavera	Pasta ricotta e spinaci	Minestrone di verdure con farro
	Straccetti di tacchino al limone	Polpette di verdure	Merluzzo gratinato al forno	Frittata di patate	Pecorino
	Fagiolini alla contadina	Finocchi filè	Piselli all'olio	Carote filè e mais	Insalata
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
COLAZIONE	Frutta fresca(biscotto)	Pane e marmellata	Frutta fresca (biscotto)	Yogurt alla frutta	Crostata
6° SETTIMANA	Pasta ai 4 formaggi	Pasta al pomodoro	Pasta all'ortolana	Crema di carote con crostini di pane	Gnocchi di patate al pomodoro
	Filetto di platessa in crosta di patate	Arista agli agrumi	Prosciutto cotto	Hamburger con crema di yogurt	Uovo sodo con salsa verde
	Fagiolini al limone	Carote rifatte in padella	Insalata e mais	Patate prezzemolate	Spinaci saltati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
COLAZIONE	Torta	Biscotti e succo di frutta	Yogurt alla frutta	Frutta fresca (biscotto)	Pane e cioccolato
7° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Vellutata di piselli con pastina	Pasta aglio e olio	Riso alla milanese	Pasta alla carrettiera
	Bocconcini di mozzarella	Filetto di nasello agli aromi	Roast-beef	Cosce di pollo arrosto	Gâteau di patate
	Insalata mista	Patate arrosto	Carote al burro	Broccoli all'aglio	Finocchi a pinzimonio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
COLAZIONE	Yogurt alla frutta	Pane e olio	Crostata	Frutta fresca (biscotto)	Biscotti e succo di frutta
8° SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Pasta alla sorrentina	Crema di lattuga con orzo	Pasta rosè	Zuppa di legumi con farro
	Crocchette di fagioli con salsa al pomodoro	Rollè di tacchino arrosto	Omelette al formaggio	Straccetti di maiale al forno	Ricotta
	Pinzimonio di verdure fresche	Finocchi gratinati	Purè di patate	Fagiolini olio	Carote filè
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca- yogurt o gelato
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano

Rev. Settembre 2021

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

