

# Menu Scuole Comune di Monte San Savino **NO CARNE E NO PESCE**

Autunno (01 ottobre- 30 novembre) | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca gialla	Pasta pomodoro e olive	Crema di legumi con crostini di pane	Pasta al pesto invernale
	Sformato di verdure	Lenticchie al pomodoro	Omelette al forno	Hamburger di soia	Formaggio
	Carote al burro	Piselli olio	Spinaci saltati	Finocchi gratinati	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
2° SETTIMANA	Minestrone di verdure con farro	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al profumo di mare	Gnocchi di patate al pomodoro	Vellutata di piselli con pane arrostito
	Cecina	Crocchette di verdura	Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Formaggio
	Patate prezzemolate	Fagiolini al limone	Insalata verde	Carote saltate	Bietole all'agro
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
3° SETTIMANA	Pasta alla carrettiera	Ravioli burro e salvia	Crema di carote e zucca con orzo	Spaghetti aglio e olio	Minestra in brodo vegetale
	Frittata	Formaggio	Hamburger di soia al pomodoro	Fagioli alla salvia	Crocchette verdura e patate
	Insalata mista	Radicchio in insalata	Patate arrosto	Tris di verdure al forno	Broccoli saltati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
4° SETTIMANA	Riso alla crema di porri	Crema di verdure con farro	Pasta rosè	Vellutata di patate e zafferano	Ravioli (ricotta e spinaci) al pomodoro
	Mozzarella	Frittata di patate	Polpette di piselli	Ceci olio e rosmarino	Sformatino di verdure di stagione
	Finocchi filè e mais	Carote in pinzimonio	Broccoli all'aglio	Insalata	Fagiolini alla contadina
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	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 **CARNE E NO PESCE**

Autunno (01 ottobre- 30 novembre) | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ	VENEDÌ
5° SETTIMANA	Pasta al pesto invernale	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca gialla	Pasta pomodoro e olive	Crema di legumi con crostini di pane
	Formaggio	Sformato di verdure	Lenticchie al pomodoro	Omelette al forno	Hamburger di soia
	Insalata mista	Carote al burro	Piselli olio	Spinaci saltati	Finocchi gratinati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
6° SETTIMANA	Vellutata di piselli con pane arrostito	Minestrone di verdure con farro	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al profumo di mare	Gnocchi di patate al pomodoro
	Formaggio	Cecina	Crocchette di verdura	Stracchino	Uovo sodo con salsa verde
	Bietole all'agro	Patate prezzemolate	Fagiolini al limone	Insalata verde	Carote saltate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
7° SETTIMANA	Minestra in brodo vegetale	Pasta alla carrettiera	Ravioli burro e salvia	Crema di carote e zucca con orzo	Spaghetti aglio e olio
	Crocchette di verdure e patate	Frittata	Formaggio	Hamburger di soia al pomodoro	Fagioli olio
	Broccoli saltati	Insalata mista	Radicchio in insalata	Patate arrosto	Tris di verdure al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
8° SETTIMANA	Ravioli (ricotta e spinaci) al pomodoro	Riso alla crema di porri	Crema di verdure con farro	Pasta rosè	Vellutata di patate e zafferano
	Sformatino di verdure di stagione	Mozzarella	Frittata di patate	Polpette di piselli	Ceci olio e rosmarino
	Fagiolini alla contadina	Finocchi filè e mais	Carote in pinzimonio	Broccoli all'aglio	Insalata
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	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.

