

Menu Scuole Comune di Monte San Savino Primarie

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
	Filetto di platessa alla mugnaia	Straccetti di maiale agli aromi	Omelette al forno	Rollè di tacchino	Prosciutto cotto
	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
	Roastbeef	Tonno all'olio	Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Bocconcini di pollo dorati
	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
	Straccetti di tacchino alla salvia	Involtoni di prosciutto e formaggio al forno	Pollo arrosto	Filetto di merluzzo gratinato al forno	Crocchette di bovino al pomodoro
	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 all'amatriciana	Vellutata di patate e zafferano	Tortellini al pomodoro
	Mozzarella	Frittata di patate	Polpette di nasello al forno	Arista al forno	Sformatino di verdure di stagione
	Finocchi filè e mais	Carote in pinzimonio	Broccoli all'aglio	Piselli rifatti	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 Primarie

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
	Prosciutto cotto	Filetto di platessa alla mugnaia	Straccetti di maiale agli aromi	Omelette al forno	Rollè di tacchino
	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
	Bocconcini di pollo dorati	Roastbeef	Tonno all'olio	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 bovino al pomodoro	Straccetti di tacchino alla salvia	Involtoni di prosciutto e formaggio al forno	Pollo arrosto	Filetto di merluzzo gratinato al forno
	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	Tortellini al pomodoro	Riso alla crema di porri	Crema di verdure con farro	Pasta all'amatriciana	Vellutata di patate e zafferano
	Sformatino di verdure di stagione	Mozzarella	Frittata di patate	Polpette di nasello al forno	Arista al forno
	Fagiolini alla contadina	Finocchi filè e mais	Carote in pinzimonio	Broccoli all'aglio	Piselli rifatti
	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.

