

Menu Scuole Comune di Monte San Savino PRIMARIA

Inverno (01 dicembre al 28 febbraio) | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di patate e carote con crostini di pane	Pasta al pomodoro	Zuppa di legumi	Riso alla crema di porri	Ravioli burro e salvia
	Arista al latte	Crocchette di pesce agli aromi	Frittata alle verdure	Spezzatino di tacchino in bianco	Mozzarella
	Insalata mista	Carote prezzemolate	Spinaci saltati	Fagiolini al tegame	Radicchio finocchi e mais
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
2° SETTIMANA	Pasta alla carrettiera	Minestra in brodo vegetale	Tortellini al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla crema di spinaci
	Filetto di nasello dorato	Pollo arrosto	Crocchette di ceci	Prosciutto cotto	Polpettine di manzo al forno
	Piselli saporiti	Patate lesse	Insalata mista	Carote a pinzimonio	Tris di verdure al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
3° SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale	Riso al ragù di pesce	Pasta ai 4 formaggi	Crema di zucca e carote con farro	Pasta al pomodoro
	Rolle' di tacchino	Frittata	Tonno all'olio	Scaloppina di maiale agli aromi	Filetto di merluzzo impanato al forno
	Finocchi gratinati	Insalata e radicchio	Fagiolini olio e prezzemolo	Purè di patate	Carote brasate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
4° SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Gnocchi di patate al pesto invernale	Passato di verdura con orzo	Pasta pomodoro e olive	Crema di verdure con crostini di pane
	Prosciutto cotto	Caciotta	Hamburger in salsa	Platessa all'isolana	Pollo al limone
	Bis di verdure al forno	Fagiolini al limone	Insalata e mais	Spinaci all'agro	Patate arrosto
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano

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.

Rev. Settembre 2021

Menu Scuole Comune di Monte San Savino PRIMARIA

Inverno (01 dicembre al 28 febbraio) | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5° SETTIMANA	Ravioli burro e salvia	Crema di patate e carote con crostini di pane	Pasta al pomodoro	Zuppa di legumi	Riso alla crema di porri
	Mozzarella	Arista al latte	Crocchette di pesce agli aromi	Frittata alle verdure	Spezzatino di tacchino in bianco
	Radicchio finocchi e mais	Insalata mista	Carote prezzemolate	Spinaci saltati	Fagiolini al tegame
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
6° SETTIMANA	Riso alla crema di spinaci	Pasta alla carrettiera	Minestra in brodo vegetale	Tortellini al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie
	Polpettine di manzo al forno	Filetto di nasello dorato	Pollo arrosto	Crocchette di ceci	Prosciutto cotto
	Tris di verdure al vapore	Piselli saporiti	Patate lesse	Insalata mista	Carote a pinzimonio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
7° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Riso al ragù di pesce	Pasta ai 4 formaggi	Crema di zucca e carote con farro
	Filetto di merluzzo impanato al forno	Rolle' di tacchino	Frittata	Tonno all'olio	Scaloppina di maiale agli aromi
	Carote brasate	Finocchi gratinati	Insalata e radicchio	Fagiolini olio e prezzemolo	Purè di patate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
8° SETTIMANA	Crema di verdure con crostini di pane	Riso alla parmigiana	Gnocchi di patate al pesto invernale	Passato di verdura con orzo	Pasta pomodoro e olive
	Pollo al limone	Prosciutto cotto	Caciotta	Hamburger in salsa	Platessa all'isolana
	Patate arrosto	Bis di verdure al forno	Fagiolini al limone	Insalata e mais	Spinaci all'agro
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano

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.

Rev. Settembre 2021