

**Comune di Montespertoli Menù autunno-inverno  
per primarie e infanzia anno 2020-2021**

**rev. OTTOBRE 2020**

in vigore dal 02 novembre 2020

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta alla carrettiera Scaloppine di vitellone Carote filè Frutta fresca	Pasta rosè Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta al pesto invernale Sformato di patate Insalata Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Spezzatino in umido Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto pollo alla salvia Finocchi filè Frutta fresca	Tortellini al pomodoro Stracchino o ricotta o pecorino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alla ricotta Fettina di maiale al limone o arista al forno Carote filè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Palombo al forno Insalata Frutta fresca	Pasta olio Platessa alla mugnaia Ceci lessi Frutta fresca	Pasta ai porri Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Piselli all'olio Frutta fresca	Farro all'ortolana Arrosto di manzo Purè di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi filè Frutta fresca	Orzo alle verdure Scaloppine di maiale agli aromi Patate lesse o arrosto Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Arista al forno Carote filè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta alla zucca gialla Prosciutto cotto Purè Frutta fresca	Riso con verdure Uovo sodo con salsa verde Insalata Dolce	Pasta all'olio Palombo alla livornese Insalata mista Frutta fresca	Ravioli al ragù Finocchi filè Dolce	Pasta al ragù Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Fesa di tacchino arrosto Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Orzotto al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Riso agli spinaci Cosce di pollo al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca	Pasta al parmigiano Tacchino al forno Piselli Frutta fresca	Riso alla zucca gialla Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Lasagne al forno Finocchi filè Frutta fresca

**Rev. Ottobre 2020**

*“ 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...)*

**Comune di Montespertoli Menù autunno-inverno  
per **Nido d'infanzia** anno 2020-2021**

**rev. OTTOBRE 2020** in vigore dal 02 novembre 2020

	<b>I settimana</b>	<b>II settimana</b>	<b>III settimana</b>	<b>IV settimana</b>	<b>V settimana</b>	<b>VI settimana</b>
Lunedì	Pasta e fagioli Scaloppine di vitellone Bieta saltata Frutta fresca	Pasta rose' Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Minestra o passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Bocconcini di carne agli aromi Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto di pollo alla salvia Finocchi e carote saltati Frutta fresca	Brodo di carne con tortellini stracchino o ricotta o pecorino Carote cotte Frutta fresca	Pasta alla ricotta Fettina di maiale al limone o arista al forno Bieta saltata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Palombo al forno Insalata Frutta fresca	Risotto alla zucca gialla Platessa alla mugnaia Ceci in purea Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Bis di verdure al vapore Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Piselli all'olio Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Arrosto di manzo Purè di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi cotti Frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Scaloppine di maiale agli aromi Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Pasta corta all'uovo burro e salvia Arista al forno Carote al limone Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Pure' Frutta fresca	Riso con verdure Omelette alle erbe Insalata Dolce	Pasta all'olio Palombo alla livornese Purè di patate e zucca Frutta fresca	Pasta al ragù Carote cotte Yogurt alla frutta	Pasta al ragù Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Fesa di tacchino arrosto Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Orzotto al pomodoro Merluzzo gratinato Broccoli olio Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Cosce di pollo al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca	Pasta al parmigiano Tacchino arrosto Piselli Frutta fresca	Minestrone di verdura Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Pasta di semola pasticciata forno Purè di fagioli Finocchi olio Frutta fresca

**Rev. Ottobre2020**

*“ 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...)*

**Comune di Montespertoli Menù Vegetariano (no pesce) autunno-inverno  
per primarie e infanzia anno 2020-2021**

**rev. OTTOBRE 2020**

in vigore dal 02 novembre 2020

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta alla carrettiera Formaggio Carote filè Frutta fresca	Pasta rosè Lenticchie stufate Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta al pesto invernale Sformato di patate Insalata Frutta fresca	Riso e piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Frittata Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Sformato di verdure Finocchi filè Frutta fresca	Ravioli al pomodoro Stracchino o ricotta o pecorino Insalata Frutta fresca	Pasta alla ricotta Ceci olio Carote filè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagioli all'uccelletto Insalata Frutta fresca	Pasta olio Ceci lessi Insalata Frutta fresca	Pasta ai porri Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Risotto al parmigiano Frittata al forno Piselli all'olio Frutta fresca	Farro all'ortolana Fagioli olio Purè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi filè Frutta fresca	Orzo alle verdure Cecina al rosmarino Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Sformato di verdure e patate Carote filè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagioli alla salvia Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta alla zucca gialla Pecorino Purè Frutta fresca	Riso alle verdure Uovo sodo con salsa verde Insalata Dolce	Pasta all'olio Crocchette di miglio Insalata mista Frutta fresca	Ravioli burro salvia e parmigiano Verdure gratinate Finocchi filè Dolce	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Crocchette di piselli Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Orzotto al pomodoro Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di verdura Spinaci saltati Frutta fresca	Riso agli spinaci Lenticchie al pomodoro Finocchi olio Frutta fresca	Pasta alla parmigiano Tortino di verdure Piselli Frutta fresca	Riso alla zucca gialla Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Finocchi filè Frutta fresca

**Rev. Ottobre2020**

*“ 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...)*

**Comune di Montespertoli Menù Vegetariano con pesce autunno-inverno  
per primarie e infanzia anno 2020-2021**

**rev. OTTOBRE 2020**

in vigore dal 02 novembre 2020

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta alla carrettiera Formaggio Carote filè Frutta fresca	Pasta rosè Lenticchie stufate Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta al pesto invernale Sformato di patate Insalata Frutta fresca	Riso e piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Frittata Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Sformato di verdure Finocchi filè Frutta fresca	Ravioli al pomodoro Stracchino o ricotta o pecorino Insalata Frutta fresca	Pasta alla ricotta Ceci olio Carote filè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Palombo al forno Insalata Frutta fresca	Pasta olio Platessa alla mugnaia Insalata Frutta fresca	Pasta ai porri Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Risotto al parmigiano Frittata al forno Piselli all'olio Frutta fresca	Farro all'ortolana Fagioli olio Purè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi filè Frutta fresca	Orzo alle verdure Cecina al rosmarino Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Sformato di verdure e patate Carote filè Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Carote prezzemolate Frutta fresca
Giovedì	Pasta alla zucca gialla Pecorino Purè Frutta fresca	Riso alle verdure Uovo sodo con salsa verde Insalata Dolce	Pasta all'olio Palombo alla livornese Insalata mista Frutta fresca	Ravioli burro salvia e parmigiano Verdure gratinate Finocchi filè Dolce	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Riso alla parmigiana Crocchette di piselli Fagiolini in umido Frutta fresca
Venerdì	Orzotto al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Riso agli spinaci Lenticchie al pomodoro Finocchi olio Frutta fresca	Pasta alla parmigiano Tortino di verdure Piselli Frutta fresca	Riso alla zucca gialla Omelette al forno Patate arrosto Frutta fresca	Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Finocchi filè Frutta fresca

**Rev. Ottobre2020**

*“ 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...)*

# COMUNE DI MONTESPERTOLI ANNO SCOLASTICO 2020-2021

## *Le colazioni del menù autunno – inverno*

rev. OTTOBRE 2020 in vigore dal 16 novembre 2020

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>LUNEDI'</b>	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	<u>Per l'infanzia:</u> Yogurt alla frutta <u>Per le primarie:</u> Yogurt bianco con cereali tipo corn flakes	Biscotti (prodotto del forno)	Crostata alla marmellata (prodotto del forno)	Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Schiacciata (prodotto del forno)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca (banana o mandarini)	Schiacciata (prodotto del forno)
<b>MERCOLEDI'</b>	Crostata alla marmellata (prodotto del forno)	Schiacciata (prodotto del forno)	Biscotti (prodotto del forno)	Yogurt alla frutta	<u>Per l'infanzia:</u> Yogurt alla frutta <u>Per le primarie:</u> Yogurt bianco con cereali tipo corn flakes	Banana
<b>GIOVEDI'</b>	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Schiacciata (prodotto del forno)	Yogurt alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Biscotti (prodotto del forno)	Biscotti (prodotto del forno)	Crostata alla marmellata (prodotto del forno)	Schiacciata (prodotto del forno)	Frutta fresca (banana o mandarini)	Biscotti (prodotto del forno)

Rev. Ottobre2020 dopo commissione mensa del 27 ottobre

*" 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...)*

# COMUNE DI MONTESPERTOLI ANNO SCOLASTICO 2020-2021

## *Le colazioni del menù autunno – inverno ASILO NIDO*

rev. OTTOBRE 2020 in vigore dal 16 novembre 2020

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>LUNEDI'</b>	Biscotti (prodotto del forno)	Biscotti (prodotto del forno)	Polpa di frutta	Biscotti (prodotto del forno)	Frutta fresca	Polpa di frutta
<b>MARTEDI'</b>	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Polpa di frutta	Polpa di frutta	Polpa di frutta	Polpa di frutta	Polpa di frutta	Polpa di frutta
<b>GIOVEDI'</b>	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Biscotti (prodotto del forno)	Yogurt alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Polpa di frutta	Polpa di frutta	Biscotti (prodotto del forno)	Yogurt alla frutta	Polpa di frutta	Biscotti (prodotto del forno)

Rev.ottobre2020 dopo commissione mensa del 27 ottobre

*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...)*