

## Comune di Montespertoli

### Menù Primavera-Estate a.s. 2023-2024

A partire dalla I° settimana l'8 aprile 2024

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Cruditè di carote Pasta all'olio Scaloppina al vino bianco Frutta fresca	Pasta Rosè Petto di pollo al latte o al limone Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Carote filangè Frutta fresca	Passato di verdure con riso/ <b>riso freddo*</b> Ricotta o Stracchino Insalata mista Frutta fresca	Cruditè di cetrioli e pomodori Pasta alle zucchine Omelette Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista al forno Piselli olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Minestra vegetale con pastina Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Passato di verdura con farro/ <b>insalata di farro*</b> Arista al forno Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta pesto Scaloppine di maiale agli aromi Piselli olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane (per infanzia) Crocchette di pesce al forno Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Ricotta o Stracchino Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Riso olio <b>Filetto di merluzzo arrosto</b> Insalata di pomodori Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi o pomodorini Sformato di patate, uovo e formaggio Gelato	Riso al parmigiano Brasato Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger alla piastra Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta alla bracciolina Filetto di merluzzo alla mugnaia Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Pinzimonio di verdure Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi Tortellini al ragù Gelato	Pasta al pomodoro crudo e basilico Tacchino arrosto Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al pomodoro Burger di merluzzo al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta Ricotta e zucchine Petto di pollo agli aromi Verdura mista al forno Frutta fresca	Cruditè di verdure Lasagne al ragù Gelato
<b>Venerdì</b>	Risotto alle verdure di stagione Prosciutto cotto Patate prezzemolate Frutta Fresca	Pasta al pesto Scaloppine alla pizzaiola Bietole saltate Frutta fresca	Pasta e ceci Mozzarella Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Cruditè di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/ <b>insalata d'orzo*</b> Bocconcini di tacchino al latte Patate arrosto Frutta fresca

*"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...)*

**\*il piatto FREDDO verrà servito, in alternativa ai passati, nei mesi più caldi della stagione.**

## Comune di Montespertoli

### Menù vegetariano con pesce-Primavera-Estate a.s. 2023-2024

A partire dalla I° settimana, 8 Aprile 2024

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Cruditè di carote Pasta olio Fagioli all'olio Frutta fresca	Pasta Rosè Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Carote filangè Frutta fresca	Passato di verdure con riso/ <b>riso freddo*</b> ( <b>senza p.cotto</b> ) Ricotta o stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pomodori e cetrioli Pasta alle zucchine Omelette Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo panato Piselli olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Minestra vegetale con pastina Sfornato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Passato di verdura con farro/ <b>insalata di farro*</b> ( <b>senza p.cotto</b> ) Robiola o ricotta Patate arrosto\lesse Frutta fresca	Pasta al pesto Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta al pesto Uovo sodo/Frittata Piselli olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane (per infanzia) Crocchette di pesce al forno Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Ricotta o Stracchino Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Uovo sodo/Frittata Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Riso olio Filetto di merluzzo arrosto Insalata di pomodori Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi o pomodorini Sfornato di patate, uovo e formaggio Gelato	Riso al parmigiano Ceci all'olio Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger di verdure Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta alla braccio di ferro Filetto di merluzzo alla mugnaia Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Pinzimonio di verdure Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi Ravioli (ricotta e spinaci) al ragù vegetale Gelato	Pasta pomodoro crudo e basilico Uovo sodo/Frittata Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al pomodoro Burger di merluzzo al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta Ricotta e zucchine Pecorino Verdura mista al forno Frutta fresca	Cruditè di verdura Lasagne al ragù di lenticchie Gelato
<b>Venerdì</b>	Risotto alle zucchine o altra verdura di stagione Ceci all'olio Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di pesce al forno Bietole saltate Frutta fresca	Pasta e ceci Mozzarella Pomodori e cetrioli in Insalata Frutta fresca	Cruditè di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fagioli olio Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/ <b>insalata d'orzo*</b> ( <b>senza p.cotto</b> ) Crocchette di ceci Patate arrosto Frutta fresca

“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...)

\*il piatto FREDDO verrà servito, in alternativa ai passati, nei mesi più caldi della stagione.

## Comune di Montespertoli

### Menù vegetariano senza pesce- Primavera-Estate a.s. 2023-2024

A partire dalla I° settimana, l'8 Aprile 2024

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Cruditè di carote Pasta olio Fagioli all'olio Frutta fresca	Pasta rosè Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Melanzana alla parmigiana Carote filangè Frutta fresca	Passato di verdure con riso/ <b>riso freddo* (senza p.cotto e tonno)</b> Ricotta o stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pomodori e cetrioli Pasta alle zucchine Omelette Frutta fresca	Pasta al pomodoro Piselli saltati Verdure gratinate al forno Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Minestra vegetale con pastina Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Passato di verdura con farro/ <b>insalata di farro*</b> <b>(senza p.cotto e tonno)</b> Robiola o ricotta Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto Ceci olio Insalata Frutta fresca	Pasta al pesto Uovo sodo/Frittata Piselli all'olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane ( <b>per infanzia</b> ) Crocchette di legumi Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Stracchino o ricotta Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Uovo sodo Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Riso olio Cecina Insalata di pomodori Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi o pomodorini Sformato di patate, uovo e formaggio Gelato	Riso al parmigiano Ceci all'olio Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger di verdure Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta alla braccio di ferro Frittata di zucchine Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di verdura Pinzimonio di verdure Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi Ravioli (ricotta e spinaci) al ragù vegetale Gelato	Pasta pomodoro crudo e basilico Uovo sodo/ Frittata Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagioli olio Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta ricotta e zucchine Pecorino Verdura mista al forno Frutta fresca	Cruditè di verdura Lasagne al ragù di lenticchie Gelato
<b>Venerdì</b>	Risotto alle zucchine o altra verdura di stagione Ceci all'olio Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta al pesto Fagioli al pomodoro Bietole saltate Frutta fresca	Pasta e ceci Mozzarella Pomodori e cetrioli in Insalata Frutta fresca	Cruditè di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fagioli olio Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdura con orzo/ <b>insalata d'orzo* (senza p.cotto e tonno)</b> Crocchette di ceci Patate arrosto Frutta fresca

“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...)

\*il piatto FREDDO verrà servito, in alternativa ai passati, nei mesi più caldi della stagione.

## Comune di Montespertoli

### Menù Colazioni Primavera-Estate a.s. 2023-2024

A partire dalla I° settimana, l'8 Aprile 2024

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Biscotti al cioccolato	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Biscotto al cioccolato	Frutta fresca	Crostata di marmellata
<b>Martedì</b>	Pizza margherita	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Schiacciata all'olio	Pizza margherita	Schiacciata all'olio
<b>Mercoledì</b>	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Frutta fresca (obbligatoria)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Schiacciata all'olio	Frutta fresca (obbligatoria)	Crostata di marmellata	Pizza margherita	Yogurt alla frutta	Pizza margherita
<b>Venerdì</b>	Frutta fresca	Pizza margherita	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Frutta fresca

*“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 Primavera-Estate per Nido di Infanzia anno 2023-2024

A partire dalla I° settimana, l'8 Aprile 2024.

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta all'olio Scaloppina al vino bianco Carote saltate Frutta fresca	Pasta rosè Petto di pollo al latte o al limone Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Carote stufate Frutta fresca	Passato di verdure con riso Ricotta o Stracchino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alle zucchine Omelette Dadolata di pomodori e basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arista al forno Piselli olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Minestra vegetale con pastina Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Passato di verdura con farro Arista al forno Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pesto senza pinoli Lenticchie olio Erbette saltate Frutta fresca	Pasta pesto senza pinoli Scaloppine di maiale agli aromi Piselli olio Frutta fresca	Vellutata di carote Crocchette di pesce al forno Patate prezzemolate Frutta fresca	Riso all'ortolana Stracchino o Ricotta Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto senza pinoli Fesa di tacchino arrosto Pinzimonio di verdure cotto Frutta fresca	Riso olio Filetto di merluzzo alla livornese Insalata di pomodori Frutta fresca	Minestrina vegetale con riso Sformato di patate, uovo e formaggio Gelato	Riso al parmigiano Brasato Zucchine al basilico Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger alla piastra Fagiolini al limone Frutta fresca	Pasta alla bracciolina di ferro Filetto di merluzzo alla mugnaia Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta al ragù Carote saltate Gelato	Pasta al pomodoro crudo e basilico Tacchino arrosto Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Pasta al pomodoro Burger di merluzzo al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta ricotta e zucchine Petto di pollo al limone Verdura mista al forno Frutta fresca	Lasagne al ragù Pinzimonio di verdure cotto Gelato
<b>Venerdì</b>	Risotto alle verdure di stagione Prosciutto cotto Patate prezzemolate Frutta Fresca	Pasta al pesto senza pinoli Scaloppine alla pizzaiola Bietole saltate Frutta fresca	Pasta e ceci Mozzarella Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Spinaci saltati Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Bocconcini di tacchino al latte Patate arrosto Frutta fresca

*“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

### Colazioni Menù Primavera-Estate per Nido di Infanzia anno 2023-2024

A partire dalla I° settimana l'8 Aprile 2024.

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Biscotti	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Biscotti	Frutta fresca	Crostata di marmellata
<b>Martedì</b>	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	Biscotti	Yogurt alla frutta
<b>Mercoledì</b>	Frutta fresca	Crostata di marmellata	Frutta fresca (obbligatoria)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Schiacciata all'olio	Frutta fresca (obbligatoria)	Crostata di marmellata	Pizza margherita	Yogurt alla frutta	Pizza margherita
<b>Venerdì</b>	Frutta fresca	Pizza margherita	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Frutta fresca

*“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...)*