

## Comune di Montespertoli

### Menù Primavera-Estate anno scolastico 2025-2026

In vigore dal 13.04.2026 dalla 1° settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Crudité di carote Pasta all'olio Frittata al forno Frutta fresca	Pasta alle zucchine Petto di pollo al latte o al limone Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Carote flangé Frutta fresca	Riso al parmigiano Petto di pollo panato Zucchine al basilico Frutta fresca	Crudité di cetrioli e pomodori Pasta al pesto Uova strapazzate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Piselli all'olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Crema di zucchine con pasta Sfornato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pane e pomodoro fresco Pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie all'olio Insalata Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Scaloppine di maiale agli aromi Piselli all'olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane (per infanzia) Crocchette di pesce al forno Spinaci saltati Frutta fresca	Crudité di verdure Lasagne al ragù Gelato
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Spinaci all'olio Frutta fresca	Riso olio Filetto di merluzzo alla mugnata Insalata di pomodori Frutta fresca	Crudité di carote o finocchi o pomodorini Sfornato di patate, uovo e formaggio Gelato	Pasta al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger alla piastra Fagiolini al limone Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Crudité di carote o finocchi Raviolini (ricotta e spinaci) al ragù Gelato	Pasta e ceci Ricotta o stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Passato di verdure con riso/ <b>riso freddo*</b> Ricotta o Stracchino Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta rosé Petto di pollo agli aromi Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccia di ferro Filetto di merluzzo alla mugnata Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Risotto alle verdure di stagione Prosciutto cotto Insalata mista Frutta Fresca	Passato di verdura con farro/ <b>insalata di farro*</b> Uova strapazzate Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pomodoro crudo e basilico Arista al forno Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Crudité di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Ricotta 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 Senza carne di maiale - Primavera- Estate a.s. 2025-2026

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Crudité di carote Pasta all'olio Frittata al forno Frutta fresca	Pasta alle zucchine Petto di pollo al latte o al limone Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Carote filangè Frutta fresca	Riso al parmigiano Petto di pollo panato Zucchine al basilico Frutta fresca	Crudité di cetrioli e pomodori Pasta al pesto Uova strapazzate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Piselli all'olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Crema di zucchine con pastina Stornato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pane e pomodoro fresco Pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie all'olio Insalata Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Frittata al forno Piselli all'olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane (per infanzia) Crocchette di pesce al forno Spinaci saltati Frutta fresca	Crudité di verdure Lasagne al ragù Gelato
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Spinaci all'olio Frutta fresca	Riso olio Filetto di merluzzo alla mugnala Insalata di pomodori Frutta fresca	Crudité di carote o finocchi o pomodorini Stornato di patate, uovo e formaggio Gelato	Pasta al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger alla piastra Fagiolini al limone Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pesto Fesa di tacchino arrosto Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Crudité di carote o finocchi Raviolini (ricotta e spinaci) al ragù Gelato	Pasta e ceci Ricotta o stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Passato di verdure con riso/riso freddo*(senza p.cotto) Ricotta o Stracchino Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta rosé Petto di pollo agli aromi Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccia di ferro Filetto di merluzzo alla mugnala Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Risotto alle verdure di stagione Ceci all'olio Insalata mista Frutta Fresca	Passato di verdura con farro/insalata di farro* (senza p.cotto) Uova strapazzate Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta al pomodoro crudo e basilico Frittata al forno Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Crudité di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Ricotta Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/insalata d'orzo*(senza p.cotto) 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. 2025-2026

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Cruditè di carote Pasta olio Frittata al forno Frutta fresca	Pasta alle zucchine Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di merluzzo impanato Carote filangè Frutta fresca	Riso al parmigiano Ceci all'olio Zucchine al basilico Frutta fresca	Cruditè Pomodori e cetrioli Pasta al pesto Uova strapazzate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Piselli olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Crema di zucchine con pastina Sformato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pane e pomodoro fresco Pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie all'olio Insalata Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Frittata al forno Piselli olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane (per infanzia) Crocchette di pesce al forno Bieta saltata Frutta fresca	Cruditè di verdura Lasagne al ragù di lenticchie Gelato
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di pesce Spinaci all'olio Frutta fresca	Riso olio Filetto di merluzzo alla mugnaia Insalata di pomodori Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi o pomodorini Sformato di patate, uovo e formaggio Gelato	Pasta al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger di verdure Fagiolini al limone Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Cruditè di carote o finocchi Raviolini (ricotta e spinaci) al ragù vegetale Gelato	Pasta e ceci Ricotta o Stracchino Pomodori e cetrioli in Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con riso/riso freddo* (senza p.cotto) Ricotta o stracchino Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta rosè Fagioli all'olio Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccia di ferro Filetto di merluzzo alla mugnaia Carote prezzemolate Frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Risotto alle zucchine o altra verdura di stagione Ceci all'olio Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdura con farro/insalata di farro* (senza p.cotto) Uova strapazzate Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta pomodoro crudo e basilico Frittata al forno Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Cruditè di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Ricotta Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure con orzo/insalata d'orzo* (senza p.cotto) 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. 2025-2026**

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<b>Lunedì</b>	Crudité di carote Pasta olio Frittata al forno Frutta fresca	Pasta alle zucchine Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio Melanzana alla parmigiana Carote filangè Frutta fresca	Riso al parmigiano Ceci all'olio Zucchine al basilico Frutta fresca	Pomodori e cetrioli Pasta al pesto Uova strapazzate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Piselli all'olio Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Crema di zucchine con pasta Sfornato di patate con uovo e formaggio Frutta fresca	Pane e pomodoro fresco Pecorino Spinaci* saltati Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie all' olio Insalata Frutta fresca	Pasta al ragu vegetale Frittata al forno Piselli all'olio Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini di pane ( <b>per infanzia</b> ) Crocchette di legumi Spinaci saltati Frutta fresca	Crudité di verdura Lasagne al ragu di lenticchie Gelato
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro crudo e basilico Polpette di verdura Pinzimonio di verdure Frutta fresca Pasta al pesto	Riso olio Cecina Insalata di pomodori Frutta fresca	Crudité di carote o finocchi o pomodorini Sfornato di patate, uovo e formaggio Gelato	Pasta al pomodoro Fagioli all'olio Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Hamburger di verdure Fagiolini al limone Frutta fresca	Riso all'ortolana Mozzarella Pomodori e basilico Frutta fresca
<b>Giovedì</b>	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca	Crudité di carote o finocchi Ravioli (ricotta e spinaci) al ragù vegetale Gelato	Pasta e ceci Ricotta o Stracchino Pomodori e cetrioli in Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con riso/ riso freddo* (senza p. cotto e tonno) Ricotta o stracchino Patate prezzemolate Frutta fresca	Pasta rosé Fagioli all'olio Verdura mista al forno Frutta fresca	Pasta alla braccia di ferro Lenticchie in umido Carole prezzemolate Frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Risotto di verdura di stagione Ceci all'olio Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdura con farro/insalata di farro* (senza p.cotto e tonno) Uova strapazzate Patate arrosto/lesse Frutta fresca	Pasta pomodoro crudo e basilico Frittata al forno Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Crudité di carote Pasta al forno (pomodoro, besciamella e parmigiano) Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Ricotta Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdura con orzo/ insalata d'orzo* (senza p.cotto e tonno) 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. 2025-2026

	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...)"*

## Variazioni al menù per i plessi di Montagnana e Machiavelli

In 1° settimana il mercoledì verrà servito il filetto di merluzzo gratinato al posto delle polpette di pesce

In 4° settimana il mercoledì verrà servito il filetto di merluzzo gratinato al posto del burger di pesce

In 4° settimana il giovedì verranno servite le patate arrosto al posto delle patate prezzemolate

In 5° settimana il martedì verrà servito il filetto di merluzzo gratinato al posto delle crocchette di pesce

In 6° settimana il giovedì verranno servite le carote crude al posto delle carote prezzemolate.