

Comune di Montespertoli

Menù autunno-inverno per primarie e infanzia anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdura con pasta Scaloppine di vitellone Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Uova strapazzate Patate arrosto Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Spezzatino in umido Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto pollo alla salvia Finocchi crudi all'olio Frutta fresca	Brodo di carne con tortellini Pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla ricotta Uova strapazzate Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Scaloppine di maiale agli aromi Patate lesse o arrosto Frutta fresca	Riso burro e salvia Filetè di merluzzo alla mugnaia Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Piselli all'olio Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Uovo sodo con salsa verde Insalata Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi crudi all'olio/ finocchi gratinati (INFANZIA) Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla zucca gialla Arista al forno Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo alla mugnaia Piselli all'olio Frutta fresca	Riso con verdure Frittata Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Merluzzo alla mugnaia Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Ravioli al ragù di carne Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Omelette al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca
Venerdì	Carote filè/ saltate (INFANZIA) Pasta e fagioli Stracchino o ricotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Cosce di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Uovo sodo Piselli Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno 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 Senza carne di maiale autunno-inverno per primarie e infanzia anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdura con pasta Scaloppine di vitellone Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Uova strapazzate Patate arrosto Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Spezzatino di vitellone in umido Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto pollo alla salvia Finocchi crudi all'olio Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina all'uovo Pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla ricotta Uova strapazzate Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Cecina al rosmarino Patate lesse o arrosto Frutta fresca	Riso burro e salvia Filetè di merluzzo alla mugnaia Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Piselli all'olio Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Uovo sodo con salsa verde Insalata Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi crudi all'olio/ finocchi gratinati (INFANZIA) Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla zucca gialla Sformato di verdure e patate Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo alla mugnaia Piselli all'olio Frutta fresca	Riso con verdure Frittata Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Merluzzo alla mugnaia Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Ravioli al ragù di carne Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Omelette al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca
Venerdì	Carote filè/ saltate (INFANZIA) Pasta e fagioli Stracchino o ricotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Cosce di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Uovo sodo Piselli all'olio Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno 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 *Vegetariano (no pesce)* autunno-inverno per primarie e infanzia anno **2026-2027**

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdure con pasta Pecorino Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Lenticchie stufate Verdura mista al forno Frutta fresca	Passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagioli all'uccelletto Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Uova strapazzate Patate arrosto Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Fagioli al pomodoro Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Sformato di verdure Finocchi crudi all'olio Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina all'uovo Pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncini o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla ricotta Uova strapazzate Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Cecina al rosmarino Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Riso burro e salvia Ceci lessi Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di verdura Piselli all'olio Frutta fresca
Mercoledì	Risotto al parmigiano Uovo sodo con salsa verde Insalata Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi crudi all'olio/ finocchi gratinati (INFANZIA) Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla zucca gialla Sformato di verdure e patate Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Cecina Piselli all'olio Frutta fresca	Riso alle verdure Frittata Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Crocchette di miglio Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Ravioli burro salvia e parmigiano Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Omelette al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca
Venerdì	Carote filè/ saltate (INFANZIA) Pasta e fagioli Stracchino o ricotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di verdura Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Uovo sodo Piselli all'olio Frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio 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 *Vegetariano (con pesce)* autunno-inverno per primarie e infanzia anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdure con pasta Pecorino Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Lenticchie stufate Verdura mista al forno Frutta fresca	Passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Uova strapazzate Patate arrosto Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Fagioli al pomodoro Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Sformato di verdure Finocchi crudi all'olio Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina all'uovo Stracchino o ricotta o pecorino Insalata mista Frutta fresca	Carote crude (a bastoncini o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla ricotta Uova strapazzate Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Cecina al rosmarino Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Riso burro e salvia Filetè di merluzzo alla mugnaia Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Piselli all'olio Frutta fresca
Mercoledì	Risotto al parmigiano Uovo sodo con salsa verde Insalata Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella o bocconcini di mozzarella Finocchi crudi all'olio/ finocchi gratinati (INFANZIA) Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Carote crude (a bastoncino o filè)/ saltate (INFANZIA) Pasta alla zucca gialla Sformato di verdure e patate Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata mista Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo alla mugnaia Piselli all'olio Frutta fresca	Riso alle verdure Frittata Insalata Dolce (crostata alla marmellata)	Pasta all'olio Merluzzo alla mugnaia Piselli alla salvia Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Ravioli burro salvia e parmigiano Dolce (Biscotti al cioccolato)	Pasta al pomodoro Hamburger di verdure Insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Omelette al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca
Venerdì	Carote filè/ saltate (INFANZIA) Pasta e fagioli Formaggio e Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta fresca	Pasta al parmigiano Uovo sodo Piselli all'olio Frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Finocchi crudi all'olio Lasagne al forno con pomodoro e formaggio 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 autunno-inverno per Nido d'infanzia anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdura con pasta Scaloppina di vitellone Purè Frutta fresca	Pasta all'ortolana Tacchino al forno Verdura mista al forno Frutta fresca	Passato di verdure con riso o farro o orzo Sformato di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Insalata Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Uova strapazzate Patate arrosto Frutta fresca	Pasta in crema di verdure Spezzatino di pollo in umido Spinaci saltati Frutta fresca
Martedì	Pasta all'olio Petto di pollo alla salvia Finocchi e carote saltati Frutta fresca	Brodo di carne con tortellini Pecorino Carote cotte Frutta fresca	Pasta alla ricotta Uova strapazzate Carote all'olio Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Scaloppine di maiale agli aromi Patate lesse/arrosto Frutta fresca	Riso burro e salvia Filetè di merluzzo alla mugnaia Finocchi gratinati Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Piselli all'olio Frutta fresca
Mercoledì	Risotto alla parmigiana Uovo sodo con salsa verde Insalata Frutta fresca	Lasagne al forno Finocchi all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi cotti Frutta fresca	Riso con piselli Stracchino o ricotta o pecorino Spinaci saltati Frutta fresca	Pasta alla zucca gialla Arista al forno Carote al limone Frutta fresca	Passato di legumi Stracchino Insalata Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Piselli olio Frutta fresca	Riso con verdure Frittata Insalata Frutta fresca	Pasta all'olio Merluzzo in umido Piselli alla salvia Frutta fresca	Pasta al ragù Finocchi cotti Yogurt bianco biologico	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Omelette al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca
Venerdì	Pasta e fagioli Stracchino o ricotta Carote all'olio Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Polpette di pesce Spinaci saltati Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Pollo al forno Insalata Frutta fresca	Pasta al parmigiano Frittata Piselli all'olio Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella Cavolfiore stufato Frutta fresca	Lasagne al forno Finocchi 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

Le colazioni del menù autunno – inverno per primarie e infanzia anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Crostata di marmellata	Budino al cioccolato	Yogurt alla frutta	Crostata di marmellata	Biscotti al cioccolato	Frutta fresca
Martedì	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Pizza margherita
Mercoledì	Banana	Schiacciata olio	Biscotti al cioccolato	Banana	Budino al la vaniglia	Banana
Giovedì	Pizza margherita	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Yogurt alla frutta
Venerdì	Frutta fresca	Biscotti al cioccolato	Pizza margherita	Schiacciata all'olio	Frutta fresca	Crostata alla marmellata

“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

Le colazioni del menù autunno – inverno per Nido d'infanzia anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Martedì	Schiacciata all'olio	Yogurt bianco biologico	Yogurt bianco biologico	Yogurt bianco biologico	Yogurt bianco biologico	Pane e olio
Mercoledì	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Banana
Giovedì	Yogurt bianco biologico	Pane e olio	Schiacciata all'olio	Pane e olio	Schiacciata all'olio	Yogurt bianco biologico
Venerdì	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	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 autunno-inverno per Lattanti Nido d'Infanzia di Montagnana anno 2026-2027

In vigore a partire dal 2 Novembre 2026 dalla I settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Passato di verdura con pastina Hamburger di manzo Purè di patate Frutta fresca	Pastina all'ortolana Straccetti di tacchino Verdura saltata (patata, carota, zucchina) Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Medaglioni di ricotta e patate Carote saltate Frutta fresca	Guazzetto di pesce con pane morbido Bis di verdure (Patate e carote) Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Lenticchie agli aromi Purea di carote Frutta fresca	Pastina in crema di verdure Hamburger di pollo Purea di patata Frutta fresca
Martedì	Pastina olio Hamburger di pollo Zucchine all'olio Frutta fresca	Pastina in brodo di carne Mozzarella Zucchine saltate Frutta fresca	Crema di ceci con pastina Tris di verdura(patata, carota ,zucchina) Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Ricotta Zucchine saltate Frutta fresca	Riso all' olio Merluzzo agli aromi Zucchine saltate Frutta fresca	Pastina al pomodoro Polpette di pesce Zucchine saltate Frutta fresca
Mercoledì	Riso all'olio Lenticchie agli aromi Carote all'olio Frutta fresca	Pastina all' olio e parmigiano Hamburger di manzo Purea di verdure (Patata,zucchina,carota) Frutta fresca	Pastina al pomodoro Lenticchie agli aromi Zucchine saltate Frutta fresca	Pastina all'olio Lenticchie agli aromi Purea di carote Frutta fresca	Vellutata di carote con pastina Mozzarella Tris di verdure (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Crema di ceci con pastina Tris di verdure (patate, carote, zucchine) Frutta fresca
Giovedì	Guazzetto di pesce con pane morbido Bis di verdure(patate e carote) Frutta fresca	Pastina con verdure Lenticchie agli aromi Carote saltate Frutta fresca	Pastina olio e parmigiano Merluzzo agli aromi Patate all'olio Frutta fresca	Pastina al pomodoro Hamburger di manzo Patate all'olio Frutta fresca	Pastina al pomodoro Straccetti di Petto di pollo Patate all'olio Frutta fresca	Pastina olio e parmigiano Ricotta Purè di carote Frutta fresca
Venerdì	Pastina al pomodoro Stracchino/Ricotta Tris di verdure (zucchina, patata, carote) Frutta Fresca	Pastina al pomodoro Polpette di merluzzo e patate Carote saltate Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Purea di pollo Verdura mista al forno (patate, carote e zucchine) Frutta fresca	Crema di ceci con pastina Tris di verdure (Patate ,carote e zucchine) Frutta fresca	Pastina con zucchine Hamburger di manzo Bis di verdure(zucchina e carote) Frutta fresca	Pastina besciamella e carote Hamburger di manzo Patate 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...)