

MENÙ ESTIVO

MENU' PER CELIACHIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita SG Frutta di stagione	Pasta SG alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni senza glutine al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta SG alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato SG	Pane senza glutine e pomodoro Prosciutto SG/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo con pastina SG Arista al latte senza farina Patate lesse Gelato SG	Pasta SG all'olio Scaloppine di pollo al limone senza farina insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta SG al pesto SG Sformato di branzino /trota al forno con pangrattato SG Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure con pastina SG Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno senza farina Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta SG al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di riso con ingredienti SG Roast-beef senza farina Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Sformato di branzino/trota al forno con pangrattato SG Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta SG alle zucchine Prosciutto crudo SG/ caciotta dolce** Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso con ingredienti SG Tacchino arrosto senza farina Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno con pangrattato SG Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta SG all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e olive con farina/pangrattato SG Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta SG fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino al forno con pangrattato SG Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

SG= senza glutine

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

***Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)*

Azienda USL Toscana sud est
Dipartimento della Prevenzione
Dr. Salvatore Del Ciomoni
Dirigente Medico

MENÙ ESTIVO

MENU' PER FAVISMO (senza fave e piselli)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato	Pane e pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo (senza fave e piselli) Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone Insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Sformato di branzino/trota bio al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure (senza fave e piselli) Coscio di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure (senza fave e piselli) con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro Roast-beef Bis di verdure lesse (no piselli) Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo/ caciotta dolce** Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso (no piselli) Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana (senza fave e piselli) Polpette di tacchino con pomodoro e olive Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

******Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

MENÙ ESTIVO

MENU' PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza rossa con prosciutto cotto SL o mozzarella SL Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine SL Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino senza lattosio Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al forno SL Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate SL Fagiolini* all'olio Gelato SL o budino di riso SL	Pane e pomodoro Prosciutto cotto SL Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Arista al forno Patate lesse Gelato SL o budino di riso SL	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto (solo olio evo, basilico, pinoli e parmigiano SL) Sformato di branzino/trota SL al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto all'olio Frittata trippata SL Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Petto di pollo all'olio Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro senza edamer Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota SL al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo SL Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso senza edamer Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino SL al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e olive senza latte e formaggio Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di branzino SL al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

SL= senza lattosio

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

******Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Azienda USL Toscana sud est
Dipartimento della Prevenzione
Dissalerno Del Circolo
Dirigente Medico

MENÙ ESTIVO

MENU' PER ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso <u>Pizza margherita</u> Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio <u>Gelato senza tracce di frutta secca</u>	Pane e pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Arista al latte Patate lesse <u>Gelato senza tracce di frutta secca</u>	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota bio al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di <u>farro</u> con ingredienti senza tracce di frutta secca Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo/ caciotta dolce** Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso con ingredienti senza tracce di frutta secca Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e <u>olive</u> Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

**CONTROLLARE CHE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI SOTTOLINEATI NON
CONTENGANO TRACCE DI FRUTTA SECCA.**

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata
all'origine*

****Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**


Azienda USL Toscana sud est
Dipartimento della Prevenzione
Dr. Salrene Del Cioldolo
Dirigente Medico

MENÙ ESTIVO

MENU' PER ALLERGIA AL POMODORO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote senza pomodoro con riso Schiacciata all'olio Prosciutto cotto Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Insalata verde Frutta di stagione	Crostoni al ragù in bianco Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure senza pomodori pelati Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane in bianco Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato	Riso all'olio Prosciutto/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo (senza pomodori pelati) Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Sformato di branzino/trota al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure (senza pomodori pelati) Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure (senza pomodori pelati) con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Ricotta Carote julienne Frutta di stagione	Insalata di farro (senza pomodoro) Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo/ caciotta dolce** Bieta all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso (senza pomodoro) Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di branzino al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana (senza pomodori pelati) Polpette di tacchino in bianco al forno Zucchine trifolate Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette di branzino al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

******Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

MENÙ ESTIVO

MENU' PER ALLERGIA A MOLLUSCHI E CROSTACEI

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato	Pane e pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Sformato di branzino/trota bio al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo/ caciotta dolce** Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e olive Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata
all'origine*

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Azienda USL Toscana sud est
 Dipartimento della Prevenzione
 Dr. ssalrene Del Ciondolo
 Dirigente Medico

MENÙ ESTIVO

MENU' PER ALLERGIA AL PESCE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato	Pane e pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro senza tonno Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo panato Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo/ caciotta dolce** Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso senza tonno Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Frittata al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e olive Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di legumi Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Azienda USL Toscana sud ovest
Dipartimento della Prevenzione
Dr.ssa Irene Per Ciommi
Dirigente Medico

MENÙ ESTIVO

MENU' PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza rossa con prosciutto cotto SL Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine SL Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Uova sode Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al forno SL Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate SL Fagiolini* all'olio Gelato vegano SL o budino di riso SL	Pane e pomodoro Prosciutto cotto SL Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Arista al forno Patate lesse Gelato vegano SL o budino di riso SL	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone Insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota SL al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Riso all'olio Frittata trippata SL Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Petto di pollo all'olio Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro senza edamer Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota SL al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo SL Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso senza edamer Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino SL al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e olive (senza latte e formaggio) Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di branzino SL al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

SL= senza latte e derivati

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

******Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

MENÙ ESTIVO

MENU' PER ALLERGIA ALL'UOVO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Polpette di legumi senza uova Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di legumi senza uova Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Petto di pollo all'olio Fagiolini* all'olio Gelato senza tracce di uovo	Pane e pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Arista al latte Patate lesse Gelato senza tracce di uovo	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto (solo con elio evo, basilico, pinoli e parmigiano) Sformato di branzino/trota bio al forno senza uova Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro senza uova Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota senza uova al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto crudo/ caciotta dolce** Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso senza uova Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno senza uova Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino senza uova con pomodoro e olive Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino senza uova al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

**NON SOMMINISTRARE MAI IL GRANA PADANO PERCHÉ CONTIENE IL LISOZIMA DA
UOVO, MA SOLO PARMIGIANO REGGIANO!**

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata
all'origine*

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)


 Azienda USL Toscana sud
 Dipartimento della Prevenzione
 Dr.ssa Irene Del Ciondolo
 Dirigente Medico

MENÙ ESTIVO

MENU' PRIVO DI CARNE DI MAIALE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato	Pane e pomodoro Ricotta Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Petto di pollo all'olio Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Scaloppine di pollo al limone insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Sformato di branzino/trota bio al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Coscio di pollo Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Polpette di legumi Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro senza prosciutto cotto Roast-beef Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Caciotta Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso senza prosciutto cotto Tacchino arrosto Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino con pomodoro e olive Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

MENÙ ESTIVO

MENU' PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Minestra patate carote e riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Uova lesse Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pane e pomodoro Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Omelette al formaggio Fagiolini* all'agro Frutta di stagione
Martedì	Pasta alle melanzane Frittata di patate Fagiolini* all'olio Gelato	Pane e pomodoro Ricotta Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione	Minestrone estivo Ricotta Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Uova sode Insalata Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto Sformato di branzino/trota bio al forno Insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdure Frittata al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Polpette di legumi Patate arrosto Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro senza prosciutto cotto Mozzarella Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Caciotta Pomodori all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di riso senza prosciutto cotto Polpette di legumi Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di branzino al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di legumi con pomodoro e olive Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Polpette di branzino al forno Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

** i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

***Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)*

Azienda USL Toscana
Dipartimento della Igiene
Dr.ssa Irene Del Conte
Dirigente Medico



