

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER CELIACHIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi (senza farina) Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pastina SG in brodo vegetale Tacchino al forno (senza farina) Patate lesse Frutta di stagione	Pasta SG al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Tortelli/ravioli SG burro e salvia Straccetti di pollo al latte (senza farina) Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrostato Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta SG al pesto invernale Crocchette di carne e patate con pangrattato SG Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta SG Bocconcini di maiale (senza farina) Patate arrosto Dolce SG
Mercoledì	Pasta SG al pomodoro Caciotta SG Cavolfiore gratinato con pangrattato SG Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta SG Sformato di branzino al forno con pangrattato SG Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta SG al ragù Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone (senza farina) Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta SG al ragù vegetale Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce SG	Pasta SG e piselli* Brasato (senza farina) Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini di pane senza glutine Pizza margherita SG Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e olive Sformato di branzino con pangrattato/pane SG al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta SG Polpette di branzino al forno con pangrattato SG Bis di verdure Frutta di stagione	Lasagne SG al pomodoro Prosciutto SG/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno con pangrattato SG Insalata Frutta di stagione	Tortellini SG in brodo vegetale Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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. ssalrene DSX Giordano
Dirigente Medico

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER FAVISMO (senza fave e piselli)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale (senza piselli) Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure (senza piselli) con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di branzino al forno Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale (senza piselli) Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce	Pasta al pomodoro Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure (senza piselli) con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura (senza piselli) con pasta Polpette di branzino al forno Bis di verdure NO PISELLI Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno Insalata Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale (senza piselli) Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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)**

U.S.L. Toscana sud est
 Dipartimento della Prevenzione
 Dr. ss. Irene Del Corno
 0571 261111

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino senza lattosio Insalata Frutta di stagione
Martedì	Pasta olio e salvia Straccetti di pollo al limone Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale SL Crocchette di carne e patate SL Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce senza lattosio
Mercoledì	Pasta al pomodoro Mozzarella senza lattosio Cavolfiore gratinato SL Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di branzino SL al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata SL Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* SL Carote crude/lesse** Dolce senza lattosio	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza rossa con mozzarella senza lattosio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino SL al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno SL Bis di verdure Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto SL/ricotta** senza lattosio Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota SL al forno Insalata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata trippata SL Finocchi freschi/lessi** 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)**

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA

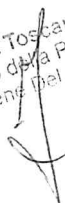
	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	<u>Tortelli</u> burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto <u>Dolce senza tracce di frutta secca</u>
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di <u>fagioli</u> con pasta Sformato di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** <u>Dolce senza tracce di frutta secca</u>	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini <u>Pizza margherita</u> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno Bis di verdure Frutta di stagione	<u>Lasagne</u> al pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno Insalata Frutta di stagione	<u>Tortellini</u> in brodo vegetale Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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 di Prevenzione
Drs. Salrena Del Corno



MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER ALLERGIA AL POMODORO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate in bianco Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale (senza pomodoro) Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) in bianco Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista (senza pomodori) Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure (senza pomodori pelati) con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce
Mercoledì	Pasta all'olio Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli (senza passata di pomodoro o pelati) con pasta Sformato di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù in bianco Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale (senza pomodori pelati) Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce	Pasta e piselli* Brasato (senza pomodoro) Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure (senza pomodori pelati) con crostini Schiacciata all'olio con prosciutto cotto o mozzarella Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino al forno (in bianco) Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura (senza pomodori pelati) con pasta Polpette di branzino al forno Bis di verdure Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale (senza pomodori pelati) Prosciutto/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso all'olio Sformato di branzino /trota al forno Insalata Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale (senza pomodoro) Frittata al forno Finocchi freschi/lessi** 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 Cionstolo
Dirigente Medico

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER ALLERGIA A MOLLUSCHI E CROSTACEI

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di Branzino bio al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno Bis di verdure Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno Insalata Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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)**

1944 1131 Toscana
1944 0819 Emilia Romagna
1944 0819 Piemonte
1944 0819 Valle d'Aosta
1944 0819 Liguria
1944 0819 Lombardia
1944 0819 Trentino
1944 0819 Veneto
1944 0819 Friuli Venezia Giulia
1944 0819 Umbria
1944 0819 Marche
1944 0819 Abruzzo
1944 0819 Molise
1944 0819 Basilicata
1944 0819 Puglia
1944 0819 Calabria
1944 0819 Sicilia
1944 0819 Sardegna
1944 0819 Valle d'Aosta
1944 0819 Liguria
1944 0819 Lombardia
1944 0819 Trentino
1944 0819 Veneto
1944 0819 Friuli Venezia Giulia
1944 0819 Umbria
1944 0819 Marche
1944 0819 Abruzzo
1944 0819 Molise
1944 0819 Basilicata
1944 0819 Puglia
1944 0819 Calabria
1944 0819 Sicilia
1944 0819 Sardegna

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER ALLERGIA AL PESCE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Burger vegetale Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di legumi Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di legumi Bis di verdure Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Parmigiano reggiano Insalata Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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 Giordano
Dirigente Medico

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Uovo sodo Insalata Frutta di stagione
Martedì	Pasta olio e salvia Straccetti di pollo al limone Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale SL Crocchette di carne e patate SL Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce senza latte e derivati
Mercoledì	Pasta al pomodoro Uovo sodo Cavolfiore gratinato (con solo pangrattato) Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di branzino SL al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata SL Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* SL Carote crude/lesse** Dolce senza latte e derivati	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza rossa con prosciutto cotto SL Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino SL al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno SL Bis di verdure Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto SL Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota SL al forno Insalata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata trippata SL Finocchi freschi/lessi** 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)**

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

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PER ALLERGIA ALL'UOVO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di legumi senza uova Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pastina s/uovo in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Pasta burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate senza uova Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce senza uova/budino/yogurt
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di branzino al forno senza uova Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Ricotta Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Dolce senza uova/budino/yogurt	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino al pomodoro senza uova Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno senza uova Bis di verdure Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto/ricotta** Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno senza uova Insalata Frutta di stagione	Pastina s/uovo in brodo vegetale Polpette di legumi senza uova Finocchi freschi/lessi** 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 est
Dipartimento della Prevenzione
Dr.ssa Irene Del Ciondolo
Dirigente Medico

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PRIVO DI CARNE DI MAIALE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Polpette di legumi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Tacchino al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Ravioli spinaci e ricotta al burro e salvia Straccetti di pollo al latte Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Crocchette di carne e patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Polpette di legumi Patate arrosto Dolce
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Petto di pollo al limone Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce	Pasta e piselli* Brasato Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno Bis di verdure Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno Insalata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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
Di Casertre Religiordolo
Cirgente medico

MENÙ AUTUNNALE

MENU' PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio Polpette di legumi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Frittata al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Ravioli spinaci e ricotta al burro e salvia Merluzzo al limone Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri e zucca Burger vegetale Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Polpette di legumi Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Polpette di legumi Patate arrosto Dolce
Mercoledì	Pasta al pomodoro Caciotta Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Sformato di Branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Girelle di frittata Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Parmigiano reggiano Carote crude/lesse** Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Carote crude/lesse** Dolce	Pasta e piselli* Frittata al forno Insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Sformato di branzino al pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con pasta Polpette di branzino al forno Bis di verdure Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Sformato di branzino /trota al forno Insalata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata trippata Finocchi freschi/lessi** 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

