MENÙ AUTUNNALE MENU' PER CELIACHIA

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

MENÙ AUTUNNALE MENU' PER FAVISMO (senza fave e piselli)

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

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Uova strapazzate al	vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	pomodoro	Tacchino al forno	Stracchino senza
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	lattosio
	2	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Insalata
				Frutta di stagione
Martedì	Pasta olio e salvia	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	Straccetti di pollo	zucca	invernale SL	con pasta
	al limone	Coscio di pollo	Crocchette di carne	Bocconcini di maiale
	Insalata mista	arrosto	e patate SL	Patate arrosto
	Frutta di stagione	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Dolce senza lattosio
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
	Mozzarella senza	con pasta	Girelle di frittata SL	gialla
	lattosio	Sformato di branzino	Finocchi	Petto di pollo al
	Cavolfiore	SL al forno	crudi/lessi**	limone
	gratinato SL	Pisellini* all'olio	Frutta di stagione	Carote crude/lesse**
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Brasato	con crostini	olive
	Frittata di spinaci*	Insalata	Pizza rossa con	Sformato di branzino
	SL	Frutta di stagione	mozzarella senza	SL al pomodoro
	Carote	7,500	lattosio	Fagiolini* all'olio
	crude/lesse**		Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dolce senza			
	lattosio			
Venerdì	Minestra di verdura	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro	Pastina in brodo
	con pasta	Prosciutto	Sformato di	vegetale
	Polpette di	SL/ricotta** senza	branzino /trota SL al	Frittata trippata SL
	branzino al forno	lattosio	forno	Finocchi
	SL	Carote crude/lesse**	Insalata	freschi/lessi**
	Bis di verdure	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	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	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Uova strapazzate al	vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	pomodoro	Tacchino al forno	Stracchino
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	Insalata
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	salvia	zucca	invernale	con pasta
	Straccetti di pollo	Coscio di pollo	Crocchette di carne	Bocconcini di maiale
	al latte	arrosto	e patate	Patate arrosto
	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Dolce senza tracce
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	di frutta secca
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
	Caciotta	con pasta	Girelle di frittata	gialla
	Cavolfiore	Sformato di branzino	Finocchi	Petto di pollo al
	gratinato	al forno	crudi/lessi**	limone
	Frutta di stagione	Pisellini* all'olio	Frutta di stagione	Carote crude/lesse**
		Frutta di stagione		Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Brasato	con crostini	olive
	Frittata di spinaci*	Insalata	Pizza margherita	Sformato di branzino
	Carote	Frutta di stagione	Frutta di stagione	al pomodoro
	crude/lesse**			Fagiolini* all'olio
	Dolce senza tracce			Frutta di stagione
	di frutta secca			
Venerdì	Minestra di verdura	Lasagne al	Riso al pomodoro	Tortellini in brodo
	con pasta	pomodoro	Sformato di	vegetale
	Polpette di	Prosciutto/ricotta**	branzino /trota al	Frittata trippata
	branzino al forno	Carote crude/lesse**	forno	Finocchi
	Bis di verdure	Frutta di stagione	Insalata	freschi/lessi**
	Frutta di stagione	200	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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

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



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

MENU' PER ALLERGIA AL POMODORO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Uova strapazzate in	vegetale (senza	pesce (merluzzo*) in
	Bietola* all'agro	bianco	pomodoro)	bianco
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Tacchino al forno	Stracchino
	1000.	Frutta di stagione	Patate lesse	Insalata
			Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	salvia	zucca	invernale	(senza pomodori
	Straccetti di pollo	Coscio di pollo	Crocchette di carne	pelati) con pasta
	al latte	arrosto	e patate	Bocconcini di maiale
	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Patate arrosto
	(senza pomodori)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce
	Frutta di stagione			
Mercoledì	Pasta all'olio	Minestra di fagioli	Pasta al ragù in	Risotto alla zucca
	Caciotta	(senza passata di	bianco	gialla
	Cavolfiore	pomodoro o pelati)	Girelle di frittata	Petto di pollo al
	gratinato	con pasta	Finocchi	limone
	Frutta di stagione	Sformato di branzino	crudi/lessi**	Carote crude/lesse**
		al forno	Frutta di stagione	Frutta di stagione
		Pisellini* all'olio		
		Frutta di stagione		
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta all'olio
	vegetale (senza	Brasato (senza	(senza pomodori	Sformato di branzino
	pomodori pelati)	pomodoro)	pelati) con crostini	al forno (in bianco)
	Frittata di spinaci*	Insalata	Schiacciata all'olio	Fagiolini* all'olio
	Carote	Frutta di stagione	con prosciutto cotto	Frutta di stagione
	crude/lesse**		o mozzarella	
	Dolce		Frutta di stagione	
Venerdì	Minestra di verdura	Pasta al ragù	Riso all'olio	Tortellini in brodo
	(senza pomodori	vegetale (senza	Sformato di	vegetale (senza
	pelati) con pasta	pomodori pelati)	branzino /trota al	pomodoro)
	Polpette di	Prosciutto/ricotta**	forno	Frittata al forno
	branzino al forno	Carote crude/lesse**	Insalata	Finocchi
	Bis di verdure	Frutta di stagione	Frutta di stagione	freschi/lessi**
	Frutta di stagione			Frutta di stagione

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

Azienda USL Toscana sud est Dipartimento della presenta est Dr. ssalrene Del Cronsiona Dirigente Medico

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

MENU' PER ALLERGIA A MOLLUSCHI E CROSTACEI

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Uova strapazzate al	vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	pomodoro	Tacchino al forno	Stracchino
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	Insalata
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	salvia	zucca	invernale	con pasta
	Straccetti di pollo	Coscio di pollo	Crocchette di carne	Bocconcini di maiale
	al latte	arrosto	e patate	Patate arrosto
	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Dolce
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
	Caciotta	con pasta	Girelle di frittata	gialla
	Cavolfiore	Sformato di	Finocchi	Petto di pollo al
	gratinato	Branzino bio al forno	crudi/lessi**	limone
	Frutta di stagione	Pisellini* all'olio	Frutta di stagione	Carote crude/lesse**
	a9	Frutta di stagione		Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Brasato	con crostini	olive
	Frittata di spinaci*	Insalata	Pizza margherita	Sformato di branzino
	Carote	Frutta di stagione	Frutta di stagione	al pomodoro
	crude/lesse**			Fagiolini* all'olio
	Dolce			Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura	Lasagne al	Riso al pomodoro	Tortellini in brodo
	con pasta	pomodoro	Sformato di	vegetale
	Polpette di	Prosciutto/ricotta**	branzino /trota al	Frittata trippata
	branzino al forno	Carote crude/lesse**	forno	Finocchi
	Bis di verdure	Frutta di stagione	Insalata	freschi/lessi**
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione

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



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

MENU' PER ALLERGIA AL PESCE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Uova strapazzate al	vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	pomodoro	Tacchino al forno	Stracchino
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	Insalata
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Tortelli burro e	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	salvia	zucca	invernale	con pasta
	Straccetti di pollo	Coscio di pollo	Crocchette di carne	Bocconcini di maiale
	al latte	arrosto	e patate	Patate arrosto
	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Dolce
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
	Caciotta	con pasta	Girelle di frittata	gialla
	Cavolfiore	Burger vegetale	Finocchi	Petto di pollo al
	gratinato	Pisellini* all'olio	crudi/lessi**	limone
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Carote crude/lesse**
	5,495			Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Brasato	con crostini	olive
	Frittata di spinaci*	Insalata	Pizza margherita	Sformato di legumi
	Carote	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Fagiolini* all'olio
	crude/lesse**			Frutta di stagione
	Dolce			
Venerdì	Minestra di verdura	Lasagne al	Riso al pomodoro	Tortellini in brodo
	con pasta	pomodoro	Parmigiano reggiano	vegetale
	Polpette di legumi	Prosciutto/ricotta**	Insalata	Frittata trippata
	Bis di verdure	Carote crude/lesse**	Frutta di stagione	Finocchi
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		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)

MENÙ AUTUNNALE MENU' PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Uova strapazzate al	vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	pomodoro	Tacchino al forno	Uovo sodo
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	Insalata
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Pasta olio e salvia	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	Straccetti di pollo	zucca	invernale SL	con pasta
	al limone	Coscio di pollo	Crocchette di carne	Bocconcini di maiale
	Insalata mista	arrosto	e patate SL	Patate arrosto
	Frutta di stagione	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Dolce senza latte e
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	derivati
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
	Uovo sodo	con pasta	Girelle di frittata SL	gialla
	Cavolfiore	Sformato di branzino	Finocchi	Petto di pollo al
	gratinato (con solo	SL al forno	crudi/lessi**	limone
	pangrattato)	Pisellini* all'olio	Frutta di stagione	Carote crude/lesse**
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Brasato	con crostini	olive
	Frittata di spinaci*	Insalata	Pizza rossa con	Sformato di branzino
	SL	Frutta di stagione	prosciutto cotto SL	SL al pomodoro
	Carote	98.04	Frutta di stagione	Fagiolini* all'olio
	crude/lesse**			Frutta di stagione
	Dolce senza latte e			
	derivati			
Venerdì	Minestra di verdura	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro	Pastina in brodo
	con pasta	Prosciutto SL	Sformato di	vegetale
	Polpette di	Carote crude/lesse**	branzino /trota SL al	Frittata trippata SL
	branzino al forno	Frutta di stagione	forno	Finocchi
	SL		Insalata	freschi/lessi**
	Bis di verdure		Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Frutta di stagione			

SL= senza latte e derivati

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



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

MENÙ AUTUNNALE MENU' PER ALLERGIA ALL'UOVO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Pastina s/uovo in	Pasta al ragù di
	Arista agli aromi	Polpette di legumi	brodo vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	senza uova	Tacchino al forno	Stracchino
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	Insalata
	C C	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Pasta burro e salvia	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	Straccetti di pollo	zucca	invernale	con pasta
	al latte	Coscio di pollo	Crocchette di carne	Bocconcini di maiale
	Insalata mista	arrosto	e patate senza uova	Patate arrosto
	Frutta di stagione	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Dolce senza
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	uova/budino/yogurt
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
x	Caciotta	con pasta	Ricotta	gialla
	Cavolfiore	Sformato di branzino	Finocchi	Petto di pollo al
	gratinato	al forno senza uova	crudi/lessi**	limone
	Frutta di stagione	Pisellini* all'olio	Frutta di stagione	Carote crude/lesse**
		Frutta di stagione		Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Brasato	con crostini	olive
	Mozzarella	Insalata	Pizza margherita	Sformato di branzino
	Carote	Frutta di stagione	Frutta di stagione	al pomodoro senza
	crude/lesse**	502		uova
	Dolce senza			Fagiolini* all'olio
	uova/budino/yogurt			Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro	Pastina s/uovo in
	con pasta	Prosciutto/ricotta**	Sformato di	brodo vegetale
	Polpette di	Carote crude/lesse**	branzino /trota al	Polpette di legumi
	branzino al forno	Frutta di stagione	forno senza uova	senza uova
	senza uova		Insalata	Finocchi
	Bis di verdure		Frutta di stagione	freschi/lessi**
	Frutta di stagione			Frutta di stagione

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

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



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

MENÙ AUTUNNALE MENU' PRIVO DI CARNE DI MAIALE

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

MENU' PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Risotto al radicchio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Pasta al ragù di
	Polpette di legumi	Uova strapazzate al	vegetale	pesce (merluzzo*)
	Bietola* all'agro	pomodoro	Frittata al forno	Stracchino
	Frutta di stagione	Bietola* all'olio	Patate lesse	Insalata
	9000	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Martedì	Ravioli spinaci e	Risotto ai porri e	Pasta al pesto	Minestra di verdure
	ricotta al burro e	zucca	invernale	con pasta
	salvia	Burger vegetale	Polpette di legumi	Polpette di legumi
	Merluzzo al limone	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Patate arrosto
	Insalata mista	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce
	Frutta di stagione			
Mercoledì	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta al ragù	Risotto alla zucca
	Caciotta	con pasta	vegetale	gialla
	Cavolfiore	Sformato di	Girelle di frittata	Parmigiano reggiano
	gratinato	Branzino al forno	Finocchi	Carote crude/lesse**
	Frutta di stagione	Pisellini* all'olio	crudi/lessi**	Frutta di stagione
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	
Giovedì	Pasta al ragù	Pasta e piselli*	Passato di verdure	Pasta al pomodoro e
	vegetale	Frittata al forno	con crostini	olive
	Frittata di spinaci*	Insalata	Pizza margherita	Sformato di branzino
	Carote	Frutta di stagione	Frutta di stagione	al pomodoro
	crude/lesse**			Fagiolini* all'olio
	Dolce			Frutta di stagione
Venerdì	Minestra di verdura	Lasagne al	Riso al pomodoro	Pastina in brodo
	con pasta	pomodoro	Sformato di	vegetale
	Polpette di	Ricotta	branzino /trota al	Frittata trippata
	branzino al forno	Carote crude/lesse**	forno	Finocchi
	Bis di verdure	Frutta di stagione	Insalata	freschi/lessi**
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	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)

