



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ | |
|---|---------|--|--|---|--|---|
| TABELLA 1 24/06-28/06 29/07-02/08 02/09-06/09 | Pranzo | Tortellini freschi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Fagiolini BIO olio e basilico | Pasta rucola, noci e limone Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola punta d'anca IGP (a rotazione) Macedonia di verdure al vapore | Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori in insalata | Crema di zucchine BIO e patate BIO con menta* Pizza al pomodoro Ricotta Marmellata alle fragole BIO | Pasta al ragù di lenticchie BIO da produttori locali Merluzzo al limone e prezzemolo (da pesca sostenibile) Verdure BIO all'olio Pane integrale BIO |
| | Merenda | Ciaccino | Banana BIO | Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO | | Latte BIO e biscotti |
| TABELLA 2 01/07-05/07 05/08-09/08 09/09-13/09 | Pranzo | Riso al pomodoro BIO e basilico Tortino di ricotta Cavolo cappuccio cotto Pane integrale BIO | Ravioli freschi burro e salvia Arista BIO arrosto agli aromi Insalata di carote BIO , fagiolini BIO e olive verdi | Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli BIO stufati | Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci BIO al limone | Insalata di riso con fontina e verdure Merluzzo capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine al vapore |
| | Merenda | Pizza | Crostatina alla marmellata | Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO | Crackers e succo di frutta BIO | Yogurt BIO e Biscotti |
| TABELLA 3 08/07-12/07 12/08-16/08 | Pranzo | Riso al ragù di cefalo di Orbetello Robiola Contorno di verdure miste al vapore | Pasta all'olio Extravergine di Oliva BIO e Grana DOP Sovraccosce di pollo BIO arrosto agli aromi Piselli BIO stufati Pane integrale BIO | Insalata di farro BIO da produttori locali** Tacchino al limone Zucchine all'olio | Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva Pomodori in insalata | Pasta integrale BIO alla pizzaiola Tortino di ricotta Bietola BIO al vapore |
| | Merenda | Ciaccino | Latte e cacao e biscotti | Spicchi di mele fresche | Yogurt BIO e Biscotti | Banana BIO |
| TABELLA 4 15/07-19/07 19/08-23/08 | Pranzo | Pasta con salsa di zucchine BIO e salmone Frittata BIO Carote baby BIO | Pasta integrale BIO al ragù di Vitellone BIO Bocconcini di Grana Padano DOP Fagiolini BIO al vapore | Riso al pomodoro BIO e basilico Arista BIO arrosto agli aromi Purè di patate BIO Pane integrale BIO | Pasta integrale aglio e olio Extravergine di Oliva BIO con Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Spinaci BIO al limone | Riso alla parmigiana Purea di legumi BIO da produttori locali Pomodori in insalata |
| | Merenda | Pane BIO e Marmellata BIO | Ciaccino | Yogurt BIO e Biscotti | Schiacciata al rosmarino | Latte BIO e biscotti |
| TABELLA 5 22/07-26/07 26/08-30/08 | Pranzo | Pappa al pomodoro Pecorino BIO da produttori locali o Caciotta BIO di mucca da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore | Insalata di pasta con verdure ** Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine BIO al vapore | Chicche di patate fresche al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini BIO stufati | Riso con zucchine BIO Purea di legumi BIO (da produttori locali) Insalata di pomodori | Pasta al pesto Frittata BIO con patate BIO Verdure al vapore |
| | Merenda | Ciaccino | Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO | Yogurt BIO e biscotti | Dolce al forno | Spicchi di mele fresche |

NOTE AL MENÙ ESTIVO A.S. 2023/2024

- ◆ TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE BIOLOGICO.
- ◆ L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO ED ANCHE BIOLOGICO DOVE SPECIFICATO.
- ◆ I CONTORNI COMPOSTI DA INSALATE DI VERDURE CRUDE SARANNO CONDITI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO.
- ◆ IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE GRANA PADANO DOP.
- ◆ IL PESCE UTILIZZATO PER IL RAGU' DI CEFALO E' PRESIDIO SLOW FOOD E PROVIENE DA PESCATO MEDITERRANEO OCCIDENTALE FAO 37.3.1 LAGUNA DI ORBETELLO.
- ◆ ALCUNE VERDURE SURGELATE (BIETOLA, BROCCOLI, CAROTE, CAVOLFIORRE, FAGIOLINI, MISTO ODORI, PISELLI, SPINACI, ZUCCHINE, PATATE, MINISTRONE) PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.
- ◆ I LEGUMI BIOLOGICI E IL FARRO BIOLOGICO PROVENGONO DA PRODUTTORI LOCALI.
- ◆ LA CACIOTTA DI MUCCA BIOLOGICA PROVIENE DA CASEIFICI LOCALI.
- ◆ IL PECORINO PROVIENE DA CASEIFICI LOCALI.
- ◆ TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. (MELE, BANANE E PESCHE PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA)
- ◆ I PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI NEL MENU' SONO: PASTA INTEGRALE, FARRO, PANE, PANE INTEGRALE, UOVO, CACIOTTA DI MUCCA, LEGUMI SECCHI, CARNI DOVE SPECIFICATO, PRODOTTI VEGETALI SURGELATI DOVE SPECIFICATO, POLPA DI POMODORO DOVE SPECIFICATO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO DOVE SPECIFICATO, MIELE MILLEFIORI, MARMELLATA, MELE, BANANE, PESCHE, LATTE, YOGURT, SUCCO DI FRUTTA.
- ◆ ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO/CEFALO/MEDAGLIONI DI SALMONE) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.
- ◆ POTRANNO ESSERE APPORTATE DELLE MODIFICHE AL MENU' PER SPERIMENTARE NUOVE RICETTE.

- ◆ *Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.*