



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
TABELLA 1 24/06-28/06 29/07-02/08 02/09-06/09	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Robiola Fagiolini BIO olio e basilico	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori e cavolo cappuccio 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) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale BIO
	Merenda	Ciaccino	Banana BIO	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Schiacciata al rosmarino	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 Verdure crude di stagione Pane integrale BIO	Ravioli freschi burro e salvia Arista BIO arrosto agli aromi Insalata di carote BIO e fagiolini BIO	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 Asiago DOP Contorno di verdure miste al vapore	Pasta all'olio Extravergine di Oliva BIO e Grana DOP Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Piselli BIO stufati Pane integrale BIO	Insalata di farro BIO da produttori locali Tacchino al limone Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con gomasio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste.	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 zucchine BIO e salmone Frittata BIO Carote baby BIO	Pasta integrale 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 aglio e olio Extravergine di Oliva BIO con Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Spinaci BIO al limone	Passato di legumi BIO (da produttori locali) con farro BIO (da produttori locali) Insalata a produzione integrata e pomodori Pane BIO con olio extravergine di oliva BIO italiano
	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 di Pienza 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) Insalata a produzione integrata, mele e noci (tritate finemente)	Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini BIO stufati	Insalata di pomodori Passato di legumi BIO (da produttori locali) con riso Dolce al forno	Pasta al pesto Frittata BIO con patate BIO Cavolo cappuccio in insalata Pane integrale BIO
	Merenda	Ciaccino	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Yogurt BIO e biscotti	Pane BIO e tocchetti di Grana Padano DOP	Spicchi di mele fresche



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TABELLA 1 24/06-28/06 29/07-02/08 02/09-06/09	Pranzo Pasta al pomodoro Robiola Fagiolini BIO olio e basilico	Pasta al sugo dell'orto Prosciutto cotto senza polifosfati 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
	Ciaccino	Macedonia di frutta fresca	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Schiacciata al rosmarino	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	Pasta burro e salvia Arista BIO arrosto agli aromi Insalata di carote BIO e fagiolini BIO	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli BIO stufati	Pasta Olio Extravergine di Oliva BIO e basilico Stracchino Spinaci BIO al limone	Insalata di riso con pomodoro e basilico Merluzzo capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine al vapore
	Pizza	Pane BIO e Marmellata BIO	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 Asiago DOP Contorno di verdure miste al vapore	Pasta all'olio Extravergine di Oliva BIO e Grana DOP Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Piselli BIO stufati	Insalata di farro BIO da produttori locali con pomodoro e basilico Tacchino al limone Zucchine al vapore	Trofie fresche al pesto finto Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) limone e prezzemolo Pomodori in insalata	Pasta alla pizzaiola Tortino di ricotta Bietola BIO al vapore
	Ciaccino	Latte e biscotti	Macedonia di frutta fresca	Yogurt BIO e Biscotti	Macedonia di frutta fresca
TABELLA 4 15/07-19/07 19/08-23/08	Pranzo Pasta con zucchine BIO e salmone Frittata BIO Carote baby BIO	Pasta al ragù di Vitellone BIO Bocconcini di Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini BIO al vapore	Riso al pomodoro BIO e basilico Arista arrosto BIO agli aromi Purè di patate BIO	Pasta 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
	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 di Pienza da produttori locali o Caciotta BIO di mucca da produttori locali Contorno di verdure miste al vapore	Insalata di pasta con pomodoro e basilico Pesce capperi e prezzemolo (da pesca sostenibile) Zucchine BIO al vapore	Pasta 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 finto Frittata BIO con patate BIO Verdure al vapore
	Ciaccino	Pane BIO e olio extravergine di oliva BIO	Yogurt BIO e biscotti	Dolce al forno	Macedonia di frutta fresca



		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TABELLA 1 24/06-28/06 29/07-02/08 02/09-06/09	Pranzo	Tortellini freschi al pomodoro Robiola Fagiolini BIO olio e basilico	Pasta rucola, noci e limone Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure al vapore	Riso al limone ed erba cipollina Tacchino arrosto Pomodori e cavolo cappuccio 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) Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) Pane integrale BIO
	Spuntino	Succo di frutta BIO	Latte e cacao	Spicchi di mele fresche	Crackers	Banana BIO
TABELLA 2 01/07-05/07 05/08-09/08 09/09-13/09	Pranzo	Riso al pomodoro BIO e basilico Tortino di ricotta Verdure crude di stagione Pane integrale BIO	Ravioli freschi burro e salvia Arista BIO arrosto agli aromi Insalata di carote BIO e fagiolini BIO	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
	Spuntino	Latte BIO	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche	Biscotti	Banana BIO
TABELLA 3 08/07-12/07 12/08-16/08	Pranzo	Riso al ragù di cefalo di Orbetello Asiago DOP Contorno di verdure miste al vapore	Pasta all'olio Extravergine di Oliva BIO e Grana DOP Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Piselli BIO stufati Pane integrale BIO	Insalata di farro BIO da produttori locali Tacchino al limone Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con gomasio	Trofie fresche al pesto di mandorle Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste.	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Tortino di ricotta Bietola BIO al vapore
	Spuntino	Succo di frutta BIO	Crackers	Spicchi di mele fresche	Latte e cacao	Banana BIO
TABELLA 4 15/07-19/07 19/08-23/08	Pranzo	Pasta con zucchine BIO e salmone Frittata BIO Carote baby BIO	Pasta integrale 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 aglio e olio Extravergine di Oliva BIO con Grana DOP Tacchino a fette capperi e prezzemolo Spinaci BIO al limone	Passato di legumi BIO (da produttori locali) con farro BIO (da produttori locali) Insalata a produzione integrata e pomodori Pane BIO con olio extravergine di oliva BIO italiano
	Spuntino	Latte BIO	Schiacciata al rosmarino	Spicchi di mele fresche	Biscotti	Banana BIO
TABELLA 5 22/07-26/07 26/08-30/08	Pranzo	Pappa al pomodoro Pecorino di Pienza 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) Insalata a produzione integrata, mele e noci (tritate finemente)	Pasta al pomodoro Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) Pisellini BIO stufati	Insalata di pomodori Passato di legumi BIO (da produttori locali) con riso Dolce al forno	Pasta al pesto Frittata BIO con patate BIO Cavolo cappuccio in insalata Pane integrale BIO
	Spuntino	Succo di frutta BIO	Crostatina alla marmellata	Spicchi di mele fresche	Schiacciata al rosmarino	Banana BIO

NOTE AL MENÙ ESTIVO 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/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.*
 - ◆ *Per l'impostazione dei menù e per le modalità di preparazione delle pietanze si adottano specifici accorgimenti raccomandati dalle "Linee di Indirizzo per la Prevenzione da Soffocamento da cibo in età pediatrica" del Ministero della Salute .*