

COMUNE DI SIENA
PRIVO DI GLUTINE
MENU' INVERNO A.S. 2024/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana 06/01 – 10/01 03/02 – 07/02 03/03 – 07/03 31/03 - 04/04	Crema di cavolfiore bio con gomasio e crostini pg Pizza pg Ricotta bio del Mugello e marmellata alle fragole bio	Riso con crema di spinaci bio Arrosto di Vitellone bio Purè di patate bio Pane rustico pg	Pasta pg al pesto di mandorle AsiagoDOP/bocconcini di mozzarella Pisellini bio stufati	Polenta al sugo finto di pomodoro (carote, sedano, cipolla, basilico) Tacchino capperi e prezzemolo Insalata mista carote e mais con olio evo dop terre di Siena /insalata mista	Ravioli pg al burro e salvia Filetto di merluzzo Gratinato pg (da pesca sostenibile) Finocchi freschi al vapore conditi con limone olio evo bio
2°Settimana 13/01 – 17/01 10/02 – 14/02 10/03 – 14/03 07/04 – 11/04	Pasta pg al pomodoro bio toscano Bocconcini di maiale al finocchietto Patate bio arrosto	Pasta pg al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Verdure scottate (cavolfiori, broccoli) olio evo bio	Insalata mista con cavolo cappuccio con olio evo dop Terre di Siena Passato di legumi bio da produttori locali con pasta pg Dolce pg	Crema di carote bio con riso da produttori locali Petto di pollo bio gratinato pg Insalata di finocchi filangé all'arancia con olio evo dop Terre di Siena	Pasta pg al ragù di legumi Frittata bio Fagiolini bio all'olio evo bio
3°Settimana 20/01 – 24/01 17/02 – 21/02 17/03 – 21/03 14/04 – 18/04	Pasta pg agli aromi con olio evo dop Terre di Siena Tortino pg di ricotta Spinaci bio saporiti	Passato di verdure bio con riso Merluzzo gratinato pg Insalata mista e lattughino verde con olio evo dop Terre di Siena	Pasta pg al <i>pesto di cavolo nero</i> Arista alle mele della Val di Chiana (di produttori locali) Pisellini bio stufati Pane rustico pg	Fagiolini bio al vapore con olio evo bio Pasta pg al ragù di vitellone bio Bocconcini di grana padano dop	Riso alla zucca gialla e porro Tortino pg di legumi Antipasto insalata di finocchi freschi mele e noci con olio evo dop Terre di Siena
4°Settimana 27/01 – 31/01 24/02 – 28/02 24/03 – 28/03 21/04 – 25/04	Pasta pg all'amatriciana Caciotta bio di mucca (da produttori locali) Cavolfiore bio al vapore	Pasta pg al pesto di basilico Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate bio Pane rustico pg	Riso al limone ed erba cipollina Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) con pomodori secchi e prezzemolo Insalata mista e lattughino verde con semi di zucca e olio evo dop Terre di Siena	Insalata di finocchi con arancia, mandorle tostate e olio evo dop Terre di Siena Passato di legumi bio da produttori locali con riso Fettunta pg condita con olio evo dop Terre di Siena	Pasta pg al sugo di pesce dell'Adriatico Frittata bio Sticks di carote/Carote baby bio

COMUNE DI SIENA
PRIVO DI GLUTINE (merende)
MENU' INVERNO A.S. 2024/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana 06/01 – 10/01 03/02 – 07/02 03/03 – 07/03 31/03 - 04/04					
Merenda	Banane bio o spicchi di mele fresche	Crackers pg (scorta)	Latte bio e biscotti (scorta)	Crackers pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio
2°Settimana 13/01 – 17/01 10/02 – 14/02 10/03 – 14/03 07/04 – 11/04					
Merenda	Latte e cacao e biscotti (scorta)	Crackers pg (scorta)	Banane bio o spicchi di mele fresche	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio	Yogurt bio e biscotti pg (scorta)
3°Settimana 20/01 – 24/01 17/02 – 21/02 17/03 – 21/03 14/04 – 18/04					
Merenda	Banane bio o spicchi di mele fresche	Fette di pane pg (scorta) e miele bio millefiori toscano	Latte bio e biscotti pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio	Pizza pg
4°Settimana 27/01 – 31/01 24/02 – 28/02 24/03 – 28/03 21/04 – 25/04					
Merenda	Crackers pg (scorta) e succo di frutta bio	Banane bio o spicchi di mele fresche	Crackers pg (scorta)	Yogurt bio e biscotti pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e cioccolata (da commercio equo solidale)

-CRACKERS/BISCOTTI/MERENDINE/FETTE DI PANE PRIVI DI GLUTINE: saranno inviati e conservati come scorta presso i plessi scolastici e serviti quando il menù lo prevede.

-TUTTE LE ALTRE MERENDE (budino, latte, yogurt, cioccolata, succo di frutta, frutta fresca, frutta monoporzione) verranno fornite giornalmente dalla Cucina Centralizzata all'interno del contenitore isoteramico contenente anche gli alimenti per il pranzo.

COMUNE DI SIENA
PRIVO DI GLUTINE (spuntini)
MENU' INVERNO A.S. 2024/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana 06/01 – 10/01 03/02 – 07/02 03/03 – 07/03 31/03 - 04/04					
Spuntino	Succo di frutta bio	Crackers pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana bio
2°Settimana 13/01 – 17/01 10/02 – 14/02 10/03 – 14/03 07/04 – 11/04					
Spuntino	Latte bio	Biscotti pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Crackers pg (scorta)	Banana bio
3°Settimana 20/01 – 24/01 17/02 – 21/02 17/03 – 21/03 14/04 – 18/04					
Spuntino	Succo di frutta bio	Crackers pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana bio
4°Settimana 27/01 – 31/01 24/02 – 28/02 24/03 – 28/03 21/04 – 25/04					
Spuntino	Latte bio	Crackers pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Biscotti pg (scorta)	Banana bio

-CRACKERS/BISCOTTI/MERENDINE PRIVI DI GLUTINE: saranno inviati e conservati come scorta presso i plessi scolastici e serviti quando il menù lo prevede.

-TUTTE GLI ALTRI SPUNTINI (latte, succo di frutta, frutta fresca, frutta monoporzione) verranno fornite giornalmente dalla Cucina Centralizzata all'interno del contenitore isoteramico contenente anche gli alimenti per il pranzo.