

ASM - REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2019 - 2020
ROTAZIONE TABELLE DIETETICHE - MENU' PRIMAVERA ESTATE

SETTEMBRE 2019		OTTOBRE 2019		APRILE 2020		MAGGIO 2020		GIUGNO 2020	
		01 - martedì		01 - mercoledì		01 - venerdì	"	01 - lunedì	
		02 - mercoledì	2°	02 - giovedì	1°	02 - sabato		02 - martedì	5°
		# 03 - giovedì		03 - venerdì		03 - domenica		03 - mercoledì	
		# 04 - venerdì		04 - sabato		04 - lunedì		04 - giovedì	
		# 05 - sabato		05 - domenica		05 - martedì	1°	05 - venerdì	
		# 06 - domenica		06 - lunedì	2°	06 - mercoledì		06 - sabato	
		# 07 - lunedì		07 - martedì		07 - giovedì		07 - domenica	
		# 08 - martedì	3°	08 - mercoledì	"	08 - venerdì		08 - lunedì	1°
		# 09 - mercoledì		09 - giovedì	"	09 - sabato		09 - martedì	
		# 10 - giovedì		10 - venerdì	"	10 - domenica		10 - mercoledì	
		# 11 - venerdì		11 - sabato	"	11 - lunedì	2°	11 - giovedì	
		# 12 - sabato		12 - domenica	"	12 - martedì		12 - venerdì	
		# 13 - domenica		13 - lunedì	"	13 - mercoledì		13 - sabato	
		# 14 - lunedì		14 - martedì	"	14 - giovedì		14 - domenica	
		# 15 - martedì	4°	15 - mercoledì	3°	15 - venerdì		15 - lunedì	2°
		# 16 - mercoledì		16 - giovedì		16 - sabato		16 - martedì	
		# 17 - giovedì		17 - venerdì		17 - domenica		17 - mercoledì	
		# 18 - venerdì		18 - sabato		18 - lunedì	3°	18 - giovedì	
		# 19 - sabato		19 - domenica		19 - martedì		19 - venerdì	
		# 20 - domenica		20 - lunedì	4°	20 - mercoledì		20 - sabato	
		# 21 - lunedì	5°	21 - martedì		21 - giovedì		21 - domenica	
		# 22 - martedì		22 - mercoledì		22 - venerdì		22 - lunedì	3°
		# 23 - mercoledì		23 - giovedì		23 - sabato		23 - martedì	
		# 24 - giovedì		24 - venerdì		24 - domenica		24 - mercoledì	
		# 25 - venerdì		25 - sabato		25 - lunedì	4°	25 - giovedì	
		# 26 - sabato		26 - domenica		26 - martedì		26 - venerdì	
		# 27 - domenica		27 - lunedì		27 - mercoledì		27 - sabato	
		# 28 - lunedì		28 - martedì	5°	28 - giovedì		28 - domenica	
		# 29 - martedì	1°	29 - mercoledì		29 - venerdì		29 - lunedì	4°
		# 30 - mercoledì		30 - giovedì		30 - sabato		30 - martedì	
		# 31 - giovedì				31 - domenica			

PR= MENU' PROVVISORIO	
1° Settimana	
2° Settimana	
3° Settimana	
4° Settimana	
5° Settimana	
EST: Menù Estivo	

ASM - REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2019 - 2020
ROTAZIONE TABELLE DIETETICHE - MENU' AUTUNNO INVERNO

NOVEMBRE 2019		DICEMBRE 2019		GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020		MARZO 2020	
01 - venerdì	"	01 - domenica		01 - mercoledì	"	01 - sabato		01 - domenica	
02 - sabato		02 - lunedì		02 - giovedì	"	02 - domenica		02 - lunedì	
03 - domenica		03 - martedì	5°	03 - venerdì	"	03 - lunedì	2°	03 - martedì	1°
04 - lunedì	1°	04 - mercoledì		04 - sabato	"	04 - martedì		04 - mercoledì	
05 - martedì		05 - giovedì		05 - domenica	"	05 - mercoledì		05 - giovedì	
06 - mercoledì		06 - venerdì		06 - lunedì	"	06 - giovedì		06 - venerdì	
07 - giovedì		07 - sabato		07 - martedì	3°	07 - venerdì		07 - sabato	
08 - venerdì		08 - domenica		08 - mercoledì		08 - sabato		08 - domenica	
09 - sabato		09 - lunedì	1°	09 - giovedì		09 - domenica		09 - lunedì	2°
10 - domenica		10 - martedì		10 - venerdì		10 - lunedì	3°	10 - martedì	
11 - lunedì	2°	11 - mercoledì		11 - sabato		11 - martedì		11 - mercoledì	
12 - martedì		12 - giovedì		12 - domenica		12 - mercoledì		12 - giovedì	
13 - mercoledì		13 - venerdì		13 - lunedì		13 - giovedì		13 - venerdì	
14 - giovedì		14 - sabato		14 - martedì	4°	14 - venerdì		14 - sabato	
15 - venerdì		15 - domenica		15 - mercoledì		15 - sabato		15 - domenica	
16 - sabato		16 - lunedì	2°	16 - giovedì		16 - domenica		16 - lunedì	3°
17 - domenica		17 - martedì		17 - venerdì		17 - lunedì	4°	17 - martedì	
18 - lunedì		18 - mercoledì		18 - sabato		18 - martedì		18 - mercoledì	
19 - martedì		19 - giovedì		19 - domenica		19 - mercoledì		19 - giovedì	
20 - mercoledì	3°	20 - venerdì		20 - lunedì		20 - giovedì		20 - venerdì	
21 - giovedì		21 - sabato		21 - martedì	5°	21 - venerdì		21 - sabato	
22 - venerdì		22 - domenica		22 - mercoledì		22 - sabato		22 - domenica	
23 - sabato		23 - lunedì	3°	23 - giovedì		23 - domenica		23 - lunedì	
24 - domenica		24 - martedì		24 - venerdì		24 - lunedì	5°	24 - martedì	
25 - lunedì		25 - mercoledì		25 - sabato		25 - martedì		25 - mercoledì	4°
26 - martedì		26 - giovedì		26 - domenica		26 - mercoledì		26 - giovedì	
27 - mercoledì		27 - venerdì		27 - lunedì		27 - giovedì		27 - venerdì	
28 - giovedì		28 - sabato		28 - martedì	1°	28 - venerdì		28 - sabato	
29 - venerdì		29 - domenica		29 - mercoledì		29 - sabato		29 - domenica	
30 - sabato		30 - lunedì		30 - giovedì				30 - lunedì	EST
		31 - martedì		31 - venerdì				31 - martedì	

1° Settimana	
2° Settimana	
3° Settimana	
4° Settimana	
5° Settimana	

ROTAZIONE TABELLE DIETETICHE-MENU' PRIMAVERA ESTATE

Settembre 19	Ottobre 19	Aprile 20	Maggio 20	Giugno 20	
	01 Martedì	01 Mercoledì	01 FESTA	01 Lunedì	
	02 Mercoledì	02 Giovedì	02 Sabato	02 FESTA	
	03 Giovedì	03 Venerdì	03 Domenica	03 Mercoledì	
	04 Venerdì	04 Sabato	04 Lunedì	04 Giovedì	
	05 Sabato	05 Domenica	05 Martedì	05 Venerdì	
	06 Domenica	06 Lunedì	06 Mercoledì	06 sabato	
	07 Lunedì	07 Martedì	07 Giovedì	07 domenica	
	08 Martedì	08 Mercoledì	08 Venerdì	08 Lunedì	
	09 Mercoledì	09 PASQUA	09 Sabato	09 Martedì	
	10 Giovedì	10 PASQUA	10 Domenica	10 Mercoledì	
	11 Venerdì	11 PASQUA	11 Lunedì	11 Giovedì	
	12 Sabato	12 PASQUA	12 Martedì	12 Venerdì	
	13 Domenica	13 PASQUA	13 Mercoledì	13 sabato	
	14 Lunedì	14 PASQUA	14 Giovedì	14 domenica	
	15 Martedì	15 Mercoledì	15 Venerdì	15 Lunedì	
16 Lunedì	16 Mercoledì	16 Giovedì	16 Sabato	16 Martedì	
17 Martedì	17 Giovedì	17 Venerdì	17 Domenica	17 Mercoledì	
18 Mercoledì	18 Venerdì	18 Sabato	18 Lunedì	18 Giovedì	
19 Giovedì	19 Sabato	19 Domenica	19 Martedì	19 Venerdì	
20 Venerdì	20 Domenica	20 Lunedì	20 Mercoledì	20 sabato	
21 Sabato	21 Lunedì	21 Martedì	21 Giovedì	21 domenica	
22 Domenica	22 Martedì	22 Mercoledì	22 Venerdì	22 Lunedì	
23 Lunedì	23 Mercoledì	23 Giovedì	23 Sabato	23 Martedì	
24 Martedì	24 Giovedì	24 Venerdì	24 Domenica	24 Mercoledì	
25 Mercoledì	25 Venerdì	25 Sabato	25 Lunedì	25 Giovedì	
26 Giovedì	26 Sabato	26 Domenica	26 Martedì	26 Venerdì	
27 Venerdì	27 Domenica	27 Lunedì	27 Mercoledì	27 sabato	
28 Sabato	28 Lunedì	28 Martedì	28 Giovedì	28 domenica	
29 Domenica	29 Martedì	29 Mercoledì	29 Venerdì	29 Lunedì	
30 Lunedì	30 Mercoledì	30 Giovedì	30 Sabato	30 Martedì	
	31 Giovedì		31 Domenica		

PR. = MENU' PROVVISORIO
1° Settimana
2° Settimana
3° Settimana
4° Settimana
EST= Menù Estivo

ROTAZIONE TABELLE DIETETICHE-MENU' AUTUNNO INVERNO

Novembre 19		Dicembre 19		Gennaio 20		Febbraio 20		Marzo 20	
		01 Domenica		01 NATALE		01 Sabato		01 domenica	
01 FESTA		02 Lunedì		02 NATALE		02 domenica		02 Lunedì	
02 Sabato		03 Martedì		03 NATALE		03 Lunedì		03 Martedì	
03 Domenica		04 Mercoledì	1	04 NATALE		04 Martedì		04 Mercoledì	4
04 Lunedì		05 Giovedì		05 NATALE		05 Mercoledì	4	05 Giovedì	
05 Martedì		06 Venerdì		06 NATALE		06 Giovedì		06 Venerdì	
06 Mercoledì	1	07 Sabato		07 Martedì		07 Venerdì		07 sabato	
07 Giovedì		08 Domenica		08 Mercoledì	4	08 Sabato		08 domenica	
08 Venerdì		09 Lunedì		09 Giovedì		09 domenica		09 Lunedì	
09 Sabato		10 Martedì		10 Venerdì		10 Lunedì		10 Martedì	
10 Domenica		11 Mercoledì	2	11 Sabato		11 Martedì		11 Mercoledì	1
11 Lunedì		12 Giovedì		12 Domenica		12 Mercoledì	1	12 Giovedì	
12 Martedì		13 Venerdì		13 Lunedì		13 Giovedì		13 Venerdì	
13 Mercoledì	2	14 Sabato		14 Martedì		14 Venerdì		14 sabato	
14 Giovedì		15 Domenica		15 Mercoledì	1	15 Sabato		15 domenica	
15 Venerdì		16 Lunedì		16 Giovedì		16 domenica		16 Lunedì	
16 Sabato		17 Martedì		17 Venerdì		17 Lunedì		17 Martedì	
17 Domenica		18 Mercoledì	3	18 Sabato		18 Martedì		18 Mercoledì	2
18 Lunedì		19 Giovedì		19 Domenica		19 Mercoledì	2	19 Giovedì	
19 Martedì		20 Venerdì		20 Lunedì		20 Giovedì		20 Venerdì	
20 Mercoledì	3	21 Sabato		21 Martedì		21 Venerdì		21 sabato	
21 Giovedì		22 Domenica		22 Mercoledì	2	22 Sabato		22 domenica	
22 Venerdì		23 Lunedì	4	23 Giovedì		23 domenica		23 Lunedì	
23 Sabato		24 NATALE		24 Venerdì		24 Lunedì		24 Martedì	
24 Domenica		25 NATALE		25 Sabato		25 Martedì		25 Mercoledì	3
25 Lunedì		26 NATALE		26 Domenica		26 Mercoledì	3	26 Giovedì	
26 Martedì		27 NATALE		27 Lunedì		27 Giovedì		27 Venerdì	
27 Mercoledì	4	28 NATALE		28 Martedì		28 Venerdì		28 sabato	
28 Giovedì		29 NATALE		29 Mercoledì	3	29 Sabato		29 domenica	
29 Venerdì		30 NATALE		30 Giovedì				30 Lunedì	
30 Sabato		31 NATALE		31 Venerdì				31 Martedì	EST.
1° Settimana									
2° Settimana									
3° Settimana									
4° Settimana									

SCUOLE DELL'INFANZIA

TABELLE DIETETICHE - MENU' - AUTUNNO INVERNO. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla verza Bocconcini di tacchino Spinaci Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di mare Prosciutto cotto Nazionale Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'olio Arista al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro Pizza BIO Margherita Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola Platessa panata al forno Insalata Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta all'olio/pesto invernale Platessa panata al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo di verdure Polpettone di carne e verdure Patatine arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tonno all'olio di oliva Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo gratinato Insalata di cavolo cappuccio Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Arista al forno Purè di verdure/patate Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Tortellini in brodo Tortino di legumi e verdure Cruditè di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Petto di pollo gratinato Broccoletti e carote Frutta fresca di stagione	Lasagne vegetali Bocconcini di Mozzarella Carote a julienne Frutta fresca di stagione	Cruditè di verdure Polenta/Riso Spezzatino e verdure Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo di verdure Tacchino arrosto Lenticchie stufate Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto Cavolfiore Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Tocchetti di Grana Padano Bietola saltata Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con crostini Bocconcini di tacchino Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata di verdure Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Pecorino Toscano Fagiolini Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Passato di verdure con orzo Stracchino Insalata/verdure cotte Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca gialla Platessa panata al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione	Ravioli di spinaci e ricotta Merluzzo saporito Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uova sode e salsa verde Insalata di finocchi e carote Frutta fresca di stagione

TABELLE DIETETICHE - MENU' - PRIMAVERA ESTATE. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta all'olio Prosciutto cotto Nazionale Insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di farro(pesto-pom.) Uova sode e salsa verde Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Risotto porri e zucchine Tonno all'olio di oliva Insalata pomodori e legumi Frutta fresca di stagione	Passato di verdure e crostini Tacchino arrosto Patine arrosto Frutta fresca di stagione	Trofie al sugo finto Pecorino Toscano Spinaci Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Bietola saltata Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate al prezzemolo Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Tocchetti di Grana Padano Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Stracchino Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure e crostini Vitellone arrosto Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Ravioli di spinaci e ricotta Bocconcini di tacchino Zucchine al pomodoro Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco Tortino di verdure Carote a julienne Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Pollo arrosto Insalata Frutta fresca di stagione	Riso al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Platessa panata al forno Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta al pesto Hamburger Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'olio Merluzzo saporito Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione	Pasta olio e basilico Tortino di legumi Cruditè di verdure Frutta fresca di stagione	Pizza BIO al pomodoro Prosciutto cotto Nazionale Insalata Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Vellutata di carote con pasta Bocconcini di Mozzarella Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'olio Platessa panata al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Spinaci Frutta fresca di stagione	Orzo/Riso al pomodoro fresco Platessa panata al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Frittata/uova sode Insalata colorata Frutta fresca di stagione

NOTE AL MENU':Frutta e verdura fresca da agricoltura BIO, pane toscano DOP, pasta prodotta con grano duro 100% toscano BIO, carne certificata da bovini e suini nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicoliche esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extravergine d'oliva. E' previsto uno spuntino giornaliero a base di alimenti di semplice consumo. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda www.asocollevaldelsa.it (gli ortaggi indicati potranno essere variati secondo la reperibilità stagionale)

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2019-2020
ASILO NIDO (12-36 mesi)**

TABELLE DIETETICHE – MENU - AUTUNNO INVERNO. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI'	Crema di carote con crostini di pane/pastina Frittata al forno Verdure cotte	Risotto con cavolo verza Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale Fagiolini	Pasta al pomodoro Filetti di Platessa gratinata Pisellini alla salvia	Ravioli di spinaci e ricotta Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale Finocchi gratinati
MARTEDI' COMUNE DI	Pasta all'olio Arista al forno Pisellini alla salvia	Pastina in brodo di verdure Polpettine di ceci e verdure al forno Verdure cotte	Passato di ceci e zucca gialla con pasta/riso Petto di pollo BIO alla pizzaiola Carotine cotte	Pasta al sugo di carote e cipolla Polpettine di pesce Spinaci
MERCOLEDI'	Passato di verdure con pasta Pollo arrosto Patate	Passato di fagioli e lenticchie con pasta/riso Petto di tacchino arrosto Carotine cotte	Vellutata di cavolfiore con pasta/riso Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscana) Verdure cotte	Polenta Spezzatino di tacchino Carotine cotte
GIOVEDI'	Pasta al ragù (da bovino Toscano/Toscana) Polpettine di spinaci e ricotta	Pasta all'olio Filetti di Platessa mugnaia Broccoletti	Risotto alla zucca gialla Formaggio Fagiolini	Pasta al pomodoro Vitellone arrosto (da bovino Toscano/Toscana) Cavolfiore
VENERDI'	Riso al pomodoro Filetti di Platessa gratinata Carote olio e prezzemolo	Pasta al pomodoro Scaglette di Grana Padano Spinaci olio e limone	Pasta all'olio Frittata con verdure Verdure cotte	Passato di verdure con riso/pasta Pizza margherita (da impasto BIO)

TABELLE DIETETICHE – MENU - PRIMAVERA ESTATE. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI'	Ravioli di spinaci e ricotta Filetti di Platessa gratinati Zucchini al pomodoro	Crema di carote con pasta/riso Petto di pollo gratinato Verdure cotte	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale Carotine cotte	Pasta alla pizzaiola Frittata con zucchini Insalatina di pomodori
MARTEDI'	Vellutata di piselli con riso Polpettine di patate o sfornate Insalatina di pomodori	Pasta all'olio Filetti di Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate	Passato di verdure con pasta Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscana) Insalatina di pomodori	Passato di verdura con pasta/riso Petto di tacchino al forno Patate al prezzemolo
MERCOLEDI'	Pasta pomodoro fresco Pollo arrosto Carotine cotte	Pasta al pomodoro fresco Uovo sodo/frittata al forno Carotine cotte	Pasta al pomodoro fresco Formaggio Bietola olio e limone	Crema di porri e zucchine con pasta Filetti di Platessa al forno Fagiolini
GIOVEDI'	Passato di verdure con pasta/crostini di pane Arista al forno Patate al prezzemolo	Risotto alle zucchine Bocconcini di tacchino al limone Fagiolini	Riso dell'orto Pollo arrosto Insalatina di patate, pomodori e basilico	Risotto alla parmigiana Vitellone arrosto (da bovino Toscano/Toscana) Insalatina di pomodori
VENERDI'	Pasta al sugo di carote e cipolla Scaglette di Grana Padano Insalatina di pomodori	Pasta olio e basilico Polpettine di ceci Insalatina di pomodori	Pasta all'olio Polpettine di pesce Zucchine olio e basilico	Pasta al pomodoro Polpettine di spinaci e ricotta o sfornate

NOTE AL MENU': Frutta (allo spuntino) e verdura fresca da agricoltura BIO, pane toscano DOP, carne certificata da bovini e suini nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extra vergine d'oliva. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: www.asocollevaldelsa.it

SCUOLE PRIMARIE

TABELLE DIETETICHE - MENU' - AUTUNNO INVERNO. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla verza Bocconcini di tacchino Spinaci Frutta fresca di stagione	Spaghetti al ragù di mare Prosciutto cotto Nazionale Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'olio Arista al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro Stracchino Bietola saltata Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola Platessa panata al forno Insalata Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta all'olio/pesto invernale Platessa panata al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo di verdure Polpettone di carne e verdure Patatine arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tonno all'olio di oliva Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo gratinato Insalata di cavolo cappuccio Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Arista al forno Purè di verdure/patate Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Tortellini in brodo Tortino di legumi e verdure Cruditè di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Petto di pollo gratinato Broccoletti e carote Frutta fresca di stagione	Lasagne vegetali Bocconcini di Mozzarella Carote a julienne Frutta fresca di stagione	Cruditè di verdure Polenta/Riso Spezzatino e verdure Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo di verdure Tacchino arrosto Lenticchie stufate Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Pasta integrale al pomodoro Pollo arrosto Cavolfiore Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Tocchetti di Grana Padano Bietola saltata Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con crostini Bocconcini di tacchino Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata di verdure Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Pecorino Toscano Fagiolini Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Passato di verdure con orzo Pizza BIO Margherita Insalata Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca gialla Platessa panata al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione	Ravioli di spinaci e ricotta Merluzzo saporito Fagiolini Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Uova sode e salsa verde Insalata di finocchi e carote Frutta fresca di stagione

TABELLE DIETETICHE - MENU' - PRIMAVERA ESTATE. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDI'	Pizza BIO al pomodoro Prosciutto crudo Insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di farro(pesto-pom.) Uova sode e salsa verde Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Risotto porri e zucchine Tonno all'olio di oliva Insalata pomodori e legumi Frutta fresca di stagione	Passato di verdure e crostini Tacchino arrosto Patine arrosto Frutta fresca di stagione	Trofie al sugo finto Pecorino Toscano Spinaci Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia Bietola saltata Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate al prezzemolo Frutta fresca di stagione	Gnocchi al ragù Tocchetti di Grana Padano Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Stracchino Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure e crostini Vitellone arrosto Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Ravioli di spinaci e ricotta Bocconcini di tacchino Zucchine al pomodoro Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro fresco Tortino di verdure Carote a julienne Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Pollo arrosto Insalata Frutta fresca di stagione	Riso al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Platessa panata al forno Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Panino con hamburger Patine e insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'olio Merluzzo saporito Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta olio e basilico Tortino di legumi Cruditè di verdure Frutta fresca di stagione	Insalata di riso Prosciutto cotto Nazionale Insalata Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Vellutata di carote con pasta Bocconcini di Mozzarella Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'olio Platessa panata al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Spinaci Frutta fresca di stagione	Orzo/Riso al pomodoro fresco Platessa panata al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Frittata/uova sode Insalata colorata Frutta fresca di stagione

NOTE AL MENU': Frutta e verdura fresca da agricoltura BIO, pane toscano DOP, pasta prodotta con grano duro 100% toscano BIO, carne certificata da bovini e suini nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extravergine d'oliva. Sarà servito dolce/dessert a fine pasto prima delle vacanze di Natale, Pasqua e Fine Anno Scolastico. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda www.asocollevaldelsa.it (gli ortaggi indicati potranno essere variati secondo la reperibilità stagionale)