

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2020-2021
SCUOLE PRIMARIE**

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

| | I settimana | II settimana | III settimana | IV settimana |
|------------------|--|---|--|--|
| LUNEDI' | Risotto alla zucca gialla Tacchino arrosto Purè di patate Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù di mare Prosciutto Cotto Nazionale Fagiolini Frutta fresca di stagione | Pasta integrale al pomodoro Arista al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione | Passato di verdure con Farro Stracchino Bietola saltata Frutta fresca di stagione |
| MARTEDI' | Ravioli di spinaci e ricotta 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 all'olio 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 |
| MERCOLEDI | Pasta all'olio Tortino di legumi e verdure Crudité di verdure Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto Petto di pollo gratinato Broccoletti e carote Frutta fresca di stagione | Lasagne vegetali al forno Bocconcini di mozzarella Carote a julienne Frutta fresca di stagione | Minestra in brodo di verdure Spezzatino di tacchino 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 D.O.P./Pecorino Toscano Spinaci olio e limone Frutta fresca di stagione | Crema di legumi con crostini/pasta Tacchino arrosto Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto Frittata con verdure Insalata 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 | Riso all'olio Merluzzo al forno Fagiolini 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 |
|------------------|--|---|---|--|
| LUNEDI' | Pizza BIO al pomodoro Prosciutto Cotto Nazionale Insalata Frutta fresca di stagione | Insalata di farro pomodorini e pesto Stracchino Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto Frittata al forno Spinaci olio e limone Frutta fresca di stagione | Passato di verdure con cereali/crostini Tacchino arrosto Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione |
| MARTEDI' | Pasta al pesto Arista al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione | Passato di verdure con crostini/pasta Petto di pollo gratinato Insalata Frutta fresca di stagione | Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Nazionale Insalata Frutta fresca di stagione | Pasta al sugo finto Pecorino Toscano Fagiolini Frutta fresca di stagione |
| MERCOLEDI | Ravioli di spinaci e ricotta Bocconcini di tacchino al limone Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro Tortino di verdure Carote a julienne Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù (da bovino Toscano/Toscano) Tocchetti di Grana Padano D.O.P. Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione | Riso al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Insalata colorata Frutta fresca di stagione |
| GIOVEDI' | Pasta al pomodoro fresco, aglio e basilico Merluzzo al forno Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione | Panino con hamburger Patine e insalata Frutta fresca di stagione | Pasta olio e basilico Pollo arrosto Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio Tortino di legumi e verdure Carote a julienne Frutta fresca di stagione |
| VENERDI' | Pasta olio e basilico Uova sode con salsa verde Insalata colorata Frutta fresca di stagione | Riso all'olio Platessa alla mugnaia Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione | Risotto porri e zucchine Tonno all'olio di oliva Insalata di pomodori e legumi Frutta fresca di stagione | Pasta integrale al pomodoro Platessa panata al forno Insalata 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 avicunicole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extra vergine 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