

ROTAZIONE TABELLE DIETETICHE-MENU' PRIMAVERA ESTATE

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

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

ROTAZIONE TABELLE DIETETICHE-MENU' AUTUNNO INVERNO

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

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

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 Pizza BIO margherita 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 Crudità 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 Stracchino Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta 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'	Riso 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	Pizza BIO 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	Pasta al pesto di zucchine Hamburger 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 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.asmmcollevaldelsa.it

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2020-2021
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 con verdure 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 merluzzo 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/Toscano) Verdure cotte	Polenta Spezzatino di tacchino Carotine cotte
GIOVEDI'	Pasta al ragù (da bovino Toscano/Toscano) Polpettine di spinaci e ricotta	Pasta all'olio Filetti di Platessa mugnaia Broccoletti	Risotto alla zucca gialla Formaggio Fagiolini	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Cavolfiore
VENERDI'	Riso al pomodoro Filetti di Platessa gratinata Carote olio e prezzemolo	Pasta al pomodoro Scagliette 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 verdure Insalatina di pomodori
MARTEDI'	Vellutata di piselli con riso Polpettine di verdure Insalatina di pomodori	Pasta all'olio Filetti di Platessa alla mugnaia Zucchine trifolate	Passato di verdure con pasta Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscano) 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 Uova sode/frittata con verdure 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 Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscano) Patate al prezzemolo	Risotto alle zucchine Bocconcini di tacchino Fagiolini	Riso dell'orto Pollo arrosto Insalatina di patate, pomodori e basilico	Risotto alla parmigiana Arista al forno Insalatina di pomodori
VENERDI'	Pasta al sugo di carote e cipolla Scagliette di Grana Padano Insalatina di pomodori	Pasta olio e basilico Polpettine di ceci e verdure al forno Insalatina di pomodori	Pasta all'olio Polpettine di merluzzo Zucchine olio e basilico	Pasta al pomodoro Polpettine di spinaci e ricotta

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 avicunicole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extra vergine d'oliva. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: www.asocollevaldelsa.it

**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 Crudità 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