

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2022-2023
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	Pasta al pesto Frittata con verdure Insalata Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Ravioli di spinaci e ricotta Platessa panata al forno Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Petto di pollo gratinato Broccoletti e carote 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 ragù di lenticchie Tocchetti di Grana Padano D.O.P./Pecorino Toscano Spinaci olio e limone Frutta fresca di stagione	Lasagne con verdure 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	Minestra in brodo di verdure Polpettone di carne e verdure Patatine arrosto Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con crostini/pasta Tacchino arrosto Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con Farro Pizza BIO margherita 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'	Pasta al pesto Merluzzo al forno Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Insalata di farro (pomodorini e pesto) Stracchino Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta integrale 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 alle verdure di stagione Arista al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Hamburger Insalata Frutta fresca di stagione	Pizza BIO margherita Insalata Budino BIO	Pasta al pomodoro fresco 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'	Pappa al pomodoro/Riso Prosciutto Cotto Nazionale Crudité di verdure Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini/pasta Petto di pollo gratinato 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 al pomodoro fresco 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 in salsa rosa Platessa panata al forno Insalata Frutta fresca di stagione

NOTE AL MENU: Frutta e verdura fresca da agricoltura BIO, pane comune e integrale BIO, 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.asmcollvaldelsa.it