



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI
del COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

Servizio Refezione Scolastica

SINCERT



UNI EN ISO 9001:2000

TABELLE DIETETICHE – CAMPI SOLARI 2009

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI'	Farfalle olio e basilico Uova sode Insalata di pomodori, ceci, sedano e basilico Frutta fresca di stagione	Chioccioline al pomodoro fresco e basilico Arista al forno Misto di verdure al vapore Frutta fresca di stagione	Riso con porri e zucchine Filetti di halibut gratinati Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Chioccioline all'olio Tacchino arrosto Insalata Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Ravioli di spinaci e ricotta Arrosto di vitellone Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Chifferi all'olio Pecorino o caprino (a rotazione) Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione	Penne al pesto Frittata BIO con parmigiano Insalata mista Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella, basilico Arista al forno Spinaci olio e limone Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Sedani al pomodoro Prosciutto e melone Yogurt BIO alla frutta	Insalata di pasta con pomodori, tonno, sedano e basilico Filetti di halibut gratinati Fagiolini al prezzemolo Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro* Arrosto di vitellone Carote e olive Frutta fresca di stagione	Fusilli al pesto Petto di pollo gratinato Pisellini al prosciutto cotto Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Mezze penne al pesto Sogliola alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Tacchino arrosto Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione	Farfalle all'olio Pollo arrosto Insalata Frutta fresca di stagione	Chifferi al pomodoro fresco e basilico Tonno all'olio di oliva Carote a julienne Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Insalata di riso con verdure sott'olio, fontina, pomodori e basilico. Pollo arrosto Insalata con carote filè Frutta fresca di stagione	Spaghetti alle vongole* Bresaola Insalata Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto senza polifosfati Verdure crude in pinzimonio/insalata Frutta fresca di stagione	Mezze penne al ragù Stracchino o mozzarella (a rotazione) Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione

Note al menù: Tutti i giorni sarà servito pane BIO e frutta fresca di stagione proveniente da agricoltura biologica o integrata. Alcuni vegetali utilizzati e il pesce sono congelati/surgelati all'origine.

* Per i piccoli di Luglio Insieme gli spaghetti alle vongole saranno sostituiti con fusilli al burro e gli gnocchi di patate con mezze penne al pomodoro.

Pranzo al sacco: cestini freddi con panini con prosciutto crudo e cotto, frutta fresca di cui una banana, acqua minerale in pet da 50 cl, tovagliolini e bicchieri a perdere.

Refezione scolastica: Centro cottura via XXV aprile, 9 – 53034 Colle di Val d'Elsa (SI) Telef. 0577922639.

Direzione mensa - Telefono e Fax 0577926868. Sito Internet: www.asmcollvaldelsa.it

Per informazioni di carattere amministrativo: ufficiomensa@asmcollevaldelsa.it.

Per informazioni relative alla preparazione dei pasti: cucina@asmcollevaldelsa.it