



MENU ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E LE SCUOLE PRIMARIE

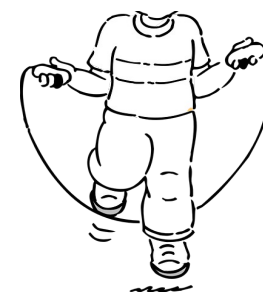
				VE 15 settembre
				Pasta all'olio Rotolini di coccodrillo Insalata e pomodori Frutta di stagione
LU 18 settembre	MA 19 settembre	ME 20 settembre	GI 21 settembre	VE 22 settembre
Lasagne bianche con zucchini Arista al latte Carote filangè Frutta di stagione	Minestra in brodo di carne Pizza margherita Pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa saporita Insalata Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Cetrioli Frutta di stagione	Pasta alla norma Tonno o sgombro all'olio Pomodori Banana
LU 25 settembre	MA 26 settembre	ME 27 settembre	GI 28 settembre	VE 29 settembre
Pasta con ricotta e basilico Bastoncini al forno o merluzzo in crosta Insalata con mais e olive nere Frutta di stagione	Passato di ceci con pasta Scaloppa di manzo alla salvia Carote filangè Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Banana	Gnocchi al burro o sformato patatoso Arista agli aromi Pomodori Frutta di stagione	Riso al pesto di piselli Rotolini di Shrek Insalata mista con noci Yogurt alla frutta
LU 2 ottobre	MA 3 ottobre	ME 4 ottobre	GI 5 ottobre	VE 6 ottobre
Pasta al pesto Tonno o sgombro all'olio Pomodori Yogurt alla frutta	Pasta al ragù vegetale Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Zucchini trifolate o filangè Frutta di stagione	Lasagnissime o pasta di mare in bianco Mozzarella Insalata mista con noci Frutta di stagione	Risotto con crema di zucchini Petto di pollo alla salvia Fagiolini al limone Banana	Pasta all'olio Merluzzo alla livornese o croccante Carote filangè Frutta di stagione

Platessa saporita = platessa con pangrattato e formaggio al forno

Rotolini di coccodrillo patate = frittata con spinaci arrotolata

Rotolini di Shrek= frittata con zucchine arrotolata

Lasagnissime = lasagne con sugo di merluzzo



*1 = Variazione per la scuola dell'infanzia

Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

Comune di Poggio a Caiano



SETTEMBRE -OTTOBRE 2017

LU 9 ottobre	MA 10 ottobre	ME 11 ottobre	GI 12 ottobre	VE 13 ottobre
Risotto di Bunny Mozzarella Insalata con mais e olive nere Frutta di stagione	Pasta zucchine Tacchino arrosto Bietola all'olio Banana	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Zucchine e carote trifolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Rotolini di cocodrillo Insalata e pomodori Frutta di stagione	Passato verdure con farro Bastoncini al forno o merluzzo in crosta Patate arrosto Yogurt alla frutta
LU 16 ottobre	MA 17 ottobre	ME 18 ottobre	GI 19 ottobre	VE 20 ottobre
Lasagne bianche con zucchine Arista al latte Carote filangè Frutta di stagione	Minestra in brodo di carne Pizza margherita Pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa saporita Insalata Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Cetrioli Frutta di stagione	Pasta alla norma Tonno o sgombro all'olio Pomodori Banana
LU 23 ottobre	MA 24 ottobre	ME 25 ottobre	GI 26 ottobre	VE 28 ottobre
Pasta con ricotta e basilico Bastoncini al forno o merluzzo in crosta Insalata con mais e olive nere Frutta di stagione	Passato di ceci con pasta Scaloppa di manzo alla salvia Carote filangè Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Banana	Gnocchi al burro o sformato patatoso Arista agli aromi Pomodori Frutta di stagione	Riso al pesto di piselli Rotolini di Shrek Insalata mista con noci Yogurt alla frutta
LU 30 ottobre	MA 31 ottobre			
Pasta al pesto Tonno o sgombro all'olio Pomodori Yogurt alla frutta	Pasta al ragù vegetale Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Zucchine trifolate o filangè Frutta di stagione			
Platessa saporita = platessa con pangrattato e formaggio al forno				
Rotolini di cocodrillo patate = frittata con spinaci arrotolata				
Risi e bisì = risotto con piselli				
Rotolini di Shrek= frittata con zucchine arrotolata				
Lasagne vegetali = lasagne con pesto di spinaci				

*1 = Variazione per la scuola dell'infanzia

Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.



1 ^a SETT IMA NA													15/09/17								
													Pasta all'olio Rotolini di cocodrillo Insalata e pomodori Frutta di stagione Pane								
													ALIMENTO	Quantità in grammi							
												Mat.		El.	Med.	Ad.					
PRIMO																	Pasta	60	80	90	100
																	Olio EV.d'Oliva	5	5	5	5
																	Parmigiano	5	5	10	10
CONTO RNO																	Uovo pastorizzato	50	50	75	100
																	Latte	10	10	15	15
																	Parmigiano	3	3	3	3
																	Spinaci	20	30	30	30
																	Olio e.v. oliva	5	5	5	5
PANE																	Insalata Verde	30	40	40	40
																	tomodori	70	110	110	110
																	Olio EV.d'Oliva	5	5	5	5
FRUTT A																	Pane	40	50	50	70
																	Frutta	150	150	150	150

***1 = Variazione per la scuola dell'infanzia**
Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

Comune di Poggio a Caiano



SETTEMBRE -OTTOBRE 2017

1 ^a SETT IMA NA	Lunedì					Martedì					Mercoledì					Giovedì					Venerdì																																																											
	Risotto di Bunny Mozzarella Insalata con mais e olive nere Frutta di stagione Pane					Pasta zucchine Tacchino arrosto Bietola all'olio Banana Pane					Pasta al pomodoro Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Zucchine e carote trifolate Frutta di stagione Pane					Pasta all'olio Rotolini di cocodrillo Insalata e pomodori Frutta di stagione Pane					Passato verdure con farro Bastoncini al forno o merluzzo in crosta Patate arrosto Yogurt alla frutta Pane																																																											
	ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi																																																															
Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.																																																													
PRIMO	Riso	60	80	90	100	Pasta	60	80	90	100	Pasta	60	80	90	100	Farro	30	30	40	40	Carote	10	15	20	20	Olio EV. d'Oliva	5	5	5	5	Aglio e prezzemolo	qb	qb	qb	qb	Zucchine	15	20	20	20	Parmigiano	5	5	10	10	Verdure x minestrone	60	80	100	100	Cipolla	5	5	5	5	Olio EV. d'Oliva	5	5	5	5	Parmigiano	5	5	10	10	Cipolla	5	5	5	5	Olio EV. d'Oliva	5	5	5	5	Parmigiano	5	5	10	10
	Mozzarella	40	50	60	70	Fesa tacchino	50	60	80	100	Prosc. cotto	30	-	-	70	Uovo pastorizzato	50	50	75	100	Bastoncini	70	100	120	120	Olio e.v.	5	5	5	5	Salvia e rosmarino	qb	qb	qb	qb	Prosciutto crudo	30	40	60	70	Latte	10	10	15	15	oppure					Merluzzo	60	80	95	95	Uovo	5	10	10	10	Pangrattato	5	10	15	15	Salvia, rosmarino e limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Olio e.v. Oliva	3	5	5	5					
CONTO	Insalata	40	50	50	60	Bietola	150	150	150	200	Zucchine e carote	150	150	150	200	Insalata Verde	30	40	40	40	Patate	100	150	150	150	Olio ev	5	5	5	5	Odori	qb	qb	qb	qb	Olio EV. d'Oliva	5	5	5	5	Tomodori	70	110	110	110	Salvia e rosmarino	qb	qb	qb	qb	Mais	10	10	10	10	Olio EV. di Oliva	5	5	5	5	Aglio e prezzemolo	qb	qb	qb	qb															
PANE	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Frutta	150	150	150	150	Banana	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150																																			
FRUTT A	Frutta	150	150	150	150	Banana	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Yogurt frutta da 125 N	1	1	1	1																																																							

*1 = Variazione per la scuola dell'infanzia

Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

Comune di Poggio a Caiano



SETTEMBRE -OTTOBRE 2017

2 ^a SETT IMA NA	Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì								
	Lasagne bianche con zucchini Arista al latte Carote filangè Frutta di stagione Pane				Minestra in brodo di carne Pizza margherita Pomodori Frutta di stagione Pane				Pasta al pesto Platessa saporita Insalata Yogurt alla frutta Pane				Riso al pomodoro Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Cetrioli Frutta di stagione Pane				Pasta alla norma Tonno o sgombrò all'olio Pomodori Banana Pane								
	ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi								
Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.						
PRIMO	Pasta all'uovo fresca	60	80	90	100	Pastina	30	30	40	40	Pasta	60	80	90	100	Riso	60	80	90	100	Pasta	60	80	90	100
	Besciamella	40	50	50	60	Magro bovino	10	15	20	20	Olio ev oliva	5	5	5	5	Sugo di pomodoro	20	30	50	50	Sugo di melanzane	30	40	50	50
	Zucchine frullate	30	40	50	50	Pollo	10	15	20	20	Basilico	15	20	25	30	Olio E.V. Oliva	5	5	5	5	Olio E.V. Oliva	5	5	5	5
	Parmigiano	5	5	10	10	Pomodoro e odori	qb	qb	qb	qb	Parmigiano	3	3	5	5	Parmigiano	5	5	10	10	Parmigiano	5	5	5	5
						Parmigiano	5	5	10	10	Pecorino	2	2	5	5										
SECONDO	Filone suino	50	60	80	100	Base per pizza	130	130	150	150	Platessa	70	100	120	120	Prosciutto crudo	-	40	60	70	Tonno o sgombrò sott'olio	50	70	100	120
	Salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb	Mozzarella fresca	20	20	30	30	Pangrattato	10	15	15	15	Prosciutto cotto	30								
	Latte p.s.	10	20	30	30	Pelati	15	20	25	25	Limone a spicchi	1 limone/10 pasti													
	Olio ev oliva	2	2	3	3	Olio e.v.	5	5	5	5	Aglio e prezzemolo	qb	qb	qb	qb										
						Origano	qb	qb	qb	qb	Parmigiano grattugiato	10	10	10	10										
CONTORNO	Carote	100	100	150	150	Pomodori	100	150	150	150	Insalata	40	50	50	60	Cetrioli	100	150	150	150	Pomodori	100	150	150	150
	Succo di limone	qb	qb	qb	qb	Olio ev oliva	5	5	5	5	Olio EV. di Oliva	5	5	5	5	Olio ev oliva	5	5	5	5	Olio ev oliva	5	5	5	5
	Olio e.v. oliva	5	5	5	5	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.						Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.					
PANE	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70
FRUTTA	Frutta	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Yogurt frutta da 125 n-	1	1	1	1	Frutta	150	150	150	150	Banana	150	150	150	150

*1 = Variazione per la scuola dell'infanzia

Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

Comune di Poggio a Caiano



SETTEMBRE -OTTOBRE 2017

3 ^a SETTIMANA	Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì								
	Pasta con ricotta e basilico Bastoncini al forno o merluzzo in crosta Insalata con mais e olive nere Frutta di stagione Pane				Passato di ceci con pasta Scaloppa di manzo alla salvia Carote filangè Frutta di stagione Pane				Tagliatelle al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Banana Pane				Gnocchi al burro o sfornato patatoso Arista agli aromi Pomodori Frutta di stagione Pane				Riso al pesto di piselli Rotolini di Shrek Insalata mista con noci Yogurt alla frutta Pane								
	ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi								
Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.						
PRIMO	Pasta	60	80	90	100	Pasta	30	30	40	40	Tagliatelle secche uovo	50	70	80	90	Gnocchi di patate	120	160	180	200	Riso	60	80	90	100
	Ricotta	20	30	40	40	Ceci secchi	15	20	30	30	Sugo di pomodoro	20	30	50	50	Burro	5	5	5	5	Piselli	15	20	25	25
	Latte uht	10	15	20	20	Odori	qb	qb	qb	qb	Olio E.V. Oliva	5	5	5	5	Latte p.arz. screm.	5	5	5	5	Aglio prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	Basilico	qb	qb	qb	qb	Olio ev	5	5	5	5	Parmigiano	5	5	10	10	Parmigiano oppure	5	5	10	10	Olio ev oliva	5	5	5	5
	Parmigiano	5	5	10	10	Pomodori pelati	10	15	20	20						Patate	250	300	350	400	Parmigiano	5	5	10	10
					Parmigiano	5	5	10	10						Uovo	5	8	10	15	Pinoli	5	5	5	5	
															Parmigiano	5	5	10	10						
															Latte	qb	qb	qb	qb						
SECONDO	Bastoncini	70 n. 3	100 n. 4	120 n. 5	120 n. 5	Manzo	50	60	80	100	Stracchino	40	50	60	70	Lonza suina	50	60	80	100	Ovo pastorizzato	50	50	75	100
	Limone oppure	1/12 porzioni				Olio ev. oliva	5	5	5	5						Olio ev. oliva	5	5	5	5	Parmigiano	3	3	3	3
	Merluzzo	60	80	95	95	Salvia	qb	qb	qb	qb						Aromi	qb	qb	qb	qb	Zucchine	20	30	30	30
	Uovo	5	10	10	10	Farina	5	10	10	10											Olio e.v. oliva	5	5	5	5
	Pangrattato	5	10	15	15																				
	Salvia, rosmarino e limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.																				
Olio e.v. Oliva	3	5	5	5																					
CONTORNO	Insalata	40	50	50	60															Insalata	20	30	30	40	
	Olio e.v.o.	5	5	5	5	Carote	100	100	150	150	Fagiolini	100	150	150	150	Pomodori	100	150	150	150	Carote filangè	40	40	40	40
	Mais	10	10	10	10	Succo di limone	qb	qb	qb	qb	Olio e.v. oliva	5	5	5	5	Olio EV. di Oliva	5	5	5	5	Olio ev.	5	5	5	5
	Olive nere	10	10	10	10	Olio e.v. oliva	5	5	5	5					Basilico	qb	qb	qb	qb	Limone	qb	qb	qb	qb	
																				Noci	10	10	10	10	
PANE	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70
	Frutta	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Banana	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Yogurt frutta da 125 n.	1	1	1	1

*1 = Variazione per la scuola dell'infanzia

Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

Comune di Poggio a Caiano



SETTEMBRE -OTTOBRE 2017

4 ^a SETTIMANA	Lunedì					Martedì					Mercoledì					Giovedì					Venerdì									
	Pasta al pesto Tonno o sgombro all'olio Pomodori Yogurt alla frutta Pane					Pasta al ragù vegetale Prosciutto crudo toscano / cotto*1 Zucchine trifolate o filangè Frutta di stagione Pane					Lasagnissime o pasta di mare in bianco Mozzarella Insalata mista con noci Frutta di stagione Pane					Risotto con crema di zucchini Petto di pollo alla salvia Fagiolini al limone Banana Pane					Pasta all'olio Merluzzo alla livornese o croccante Carote filangè Frutta di stagione Pane									
	ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi				ALIMENTO	Quantità in grammi								
Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.	Mat.		El.	Med.	Ad.						
PRIMO	Pasta	60	80	90	100	Pasta	60	80	90	100	Pasta all'uovo fresca	60	80	90	100	Besciamella	40	50	50	60	Riso	60	80	90	100	Pasta	60	80	90	100
	Olio ev oliva	5	5	5	5	Pomodori	20	30	40	40	Sugo con merluzzo	30	40	50	50	Zucchine	10	15	20	20	Zucchine	10	15	20	20	Olio E.V. Oliva	5	5	5	5
	Basilico	15	20	25	30	Carote	15	20	30	30	Parmigiano	5	5	10	10	Oppure					Aglio e prezzemolo	qb	qb	qb	qb	Parmigiano	5	5	10	10
	Parmigiano	3	3	5	5	Olive	10	15	15	15	Pasta	60	80	90	100	Parmigiano	5	5	10	10	Olio EV. d'Oliva	5	5	5	5	Parmigiano	5	5	10	10
	Pecorino	2	2	5	5	Basilico	qb	qb	qb	qb	Besciamella	40	50	50	60	Merluzzo	30	40	50	50	Parmigiano	5	5	10	10					
	Pinoli	5	5	5	5	Olio e.v. iliva	5	5	5	5	Aglio e prezzemolo	qb	qb	qb	qb															
SECONDO	Tonno o sgombro olio	50	70	100	120	Prosciutto crudo	-	40	60	70	Mozzarella	40	50	60	70	Petto pollo	50	60	80	100	Filetti di merluzzo	70	100	120	120	Aglio /prezzemolo	qb	qb	qb	qb
						Prosciutto cotto	30			70					Olio ev. oliva	5	5	5	5	Pomodori pelati	20	30	40	40	Pomodori pelati	20	30	40	40	
															Salvia	qb	qb	qb	qb	Olio ev oliva	5	5	5	5	Olio ev oliva	5	5	5	5	
															Patata	qb	qb	qb	qb	oppure					Filetti merluzzo	70	100	120	120	
																				Aglio /prezz./ limone	qb	qb	qb	qb	Pangrattato e parmigiano	10	10	15	15	
																				Olio ev oliva	5	5	5	5	Olio ev oliva	5	5	5	5	
PANE	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70	Pane	40	50	50	70
FRUTTA	Yogurt frutta 125 g n.	n-1	n.1	n.1	n.1	Frutta	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Banana	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150	Frutta	150	150	150	150

*1 = Variazione per la scuola dell'infanzia

Tutti i pesi degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.