

Menu Scuole Comune di Greve in Chianti

SETTEMBRE - OTTOBRE Scuole dell'Infanzia e Primarie
Anno Scolastico 2019-2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA Da 16 a 20/09 Da 14 a 18/10	Farro pesto e pomodorini	Pizza margherita	Minestra in brodo vegetale	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta alle zucchine o zucca gialla
	Mozzarella	Prosciutto cotto	Pollo arrosto	Polpette di carne	Merluzzo alla pizzaiola
	Insalata	Carote filè	Piselli alla fiorentina	Pomodori	Insalata variopinta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca
	COLAZIONE Cracker	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Schiacciata all'olio	Pane e olio
2° SETTIMANA Da 23 a 27/09 Da 21 a 25/10	Crema di verdura	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano	Pasta al prezzemolo
	Omelette al formaggio	Tonno all'olio di oliva	Cecina o polpette di ceci con salsa ketchup	Bastoncini di pesce al forno	Fesa di tacchino arrosto
	Patate prezzemolate	Insalata	Pinzimonio	Zucchine trifolate	Fagiolini al limone
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	COLAZIONE Pane e marmellata	Pizza margherita	Torta	Frutta fresca	Schiacciata all'olio
3° SETTIMANA Da 30/09 a 04/10 Da 28 a 31/10	Pasta alla carrettiera	Pasta all'olio	Lasagne al pomodoro	Riso all'ortolana	Crema di legumi con orzo
	Prosciutto crudo/cotto(x scuola dell'infanzia)	Polpette di pesce	Parmigiano	Petto di pollo al limone	Arista
	Pinzimonio	Insalata e mais	Carote filè	Pomodori	Spinaci saltati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta
	COLAZIONE Budino	Schiacciata all'olio	Pane e barretta al cioccolato	Pizza margherita	Frutta fresca
4° SETTIMANA Da 07 a 11/10	Ravioli burro e salvia	Riso al pomodoro	Passato di verdura con riso	Pasta rosè	Spaghetti aglio e olio
	Filetti di platessa alla mugnaia	Frittata di patate	Castellane	Polpette di carne	Pecorino
	Carote filè	Spinaci all'agro	Patate arrosto	Pinzimonio di finocchi	Pomodori
	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca
	COLAZIONE Schiacciata all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Torta	Cracker

* TUTTI I GIORNI VERRA' SERVITO PANE TOSCANO

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Menu Scuole Comune di Greve in Chianti

Novembre- Dicembre Scuole dell'infanzia e primarie

Anno Scolastico 2019-2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA Da 04 a 08/11 Da 02 a 06/12	Passato di carote e patate con orzo	Pasta alla Sorrentina	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Riso all'ortolana
	Straccetti di maiale agli aromi	Bocconcini di tacchino agli aromi	Prosciutto cotto	Stracchino	Bocconcini di Halibut pastellati
	Insalata verde	Fagiolini al vapore	Insalata di finocchi	Carote prezzemolate	Purè di zucca gialla
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Budino	Torta	Pane e olio	Pane e marmellata	Banana
COLAZIONE					
2° SETTIMANA Da 11 a 15/11 Da 09 a 13/12	Pasta al pomodoro	Riso alla parmigiana	Minestra in brodo vegetale	Pasta all'amatriciana	Spaghetti all'olio
	Ricotta	Hamburger con salsa di yogurt	Tonno all'olio di oliva	Petto di pollo alla salvia	Frittata / Uovo sodo con salsa verde
	Spinaci saltati	Insalata e mais	Patate prezzemolate	Fagiolini al limone	Finocchi crudi/cotti
	Frutta Fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Schiacciata all'olio	Pane e olio	Frutta fresca	Cracker	Torta
COLAZIONE					
3° SETTIMANA Da 18 a 22/11 Da 16 a 20/12	Pasta al burro	Pasta al prezzemolo	Crema di verdura con orzo	Riso alla zucca gialla	Pasta al pomodoro
	Tortino di verdure e piselli	Prosciutto crudo/cotto (x scuola dell'infanzia)	Pollo arrosto	Platessa impanata	Mozzarella
	Carote al pomodoro	Finocchi filè	Purè	Broccoli all'aglio	Insalata
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Frutta fresca	Pizza margherita	Torta	Schiacciata all'olio	Pane e barretta di cioccolato
COLAZIONE					
4° SETTIMANA Da 25 a 29/11 Da 23/12	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di verdure	Lasagne al ragù	Riso alla milanese	Pasta alla zucca gialla
	Bastoncini di pesce al forno	Pizza margherita	Insalata di legumi con verdure	Spezzatino con carote al pomodoro	Arista al forno
	Tris di verdure al vapore	Insalata			Fagiolini alla contadina
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino
	Schiacciata all'olio	Biscotti frollini e succo di frutta	Yogurt alla frutta	Cracker	Frutta fresca
COLAZIONE					

* TUTTI I GIORNI VERRA' SERVITO PANE TOSCANO

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.