



Comune di Castelfiorentino (FI)

**REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI CASTELFIORENTINO (FI)
INFANZIA E PRIMARIA
MENÙ ETICO RELIGIOSI E DIETETICI**



Comune di Castelfiorentino (FI)

Menù PRIVO DI CARNE settimanale AUTUNNO-INVERNO Scuole dell'INFANZIA e PRIMARIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Crocchette di verdure* e patate Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con riso e formaggio Sformato di verdure* Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con farro e formaggio Frittata al forno Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli rosè Sformato di legumi Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* al limone Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Stracchino Fagiolini* saltati Dolce del forno	Pasta all'olio e formaggio Sformato/burger di pesce* Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale e formaggio Legumi all'olio Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini e formaggio Merluzzo* gratinato Piselli* all'olio Dolce del forno	Pasta alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi (pasta per l'infanzia) al pomodoro e formaggio Sformato di legumi Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote file** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Legumi all'olio Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* alla mugnaia Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra di fagioli con orzo e formaggio Pecorino Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) Legumi all'olio. Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Sformato/burger di pesce* Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Polpette vegetali* Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia e formaggio Halibut* all'isolana Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna al pomodoro Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione

i piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.

** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017



Comune di Castelfiorentino (FI)
Menù PRIVO DI CARNE DI MAIALE settimanale AUTUNNO-INVERNO
Scuole dell'INFANZIA e PRIMARIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù di vitello e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Polpette di verdure* e patate Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con riso e formaggio Petto di pollo al limone Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con farro e formaggio Hamburger alla pizzaiola Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli rosè Sformato di legumi Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati Dolce del forno	Pasta all'olio e formaggio Sformato/burger di pesce* Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale e formaggio Tacchino arrosto Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini e formaggio Merluzzo* gratinato Piselli* all'olio Dolce del forno	Pasta alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi (pasta per l'infanzia) al ragù di carne di vitello e formaggio Sformato di legumi Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote filè** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Robiola /Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* alla mugnaia Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra di fagioli con orzo e formaggio Petto di pollo panato Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) Legumi all'olio/bresaola Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Sformato/burger di pesce* Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Tacchino arrosto Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia e formaggio Halibut* all'isolana Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna al ragù di vitello Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione

i piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.

** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER NO LATTE E DERIVATI **MENÙ AUTUNNO INVERNO**

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro LEGUMI ALL'OLIO Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata AL FORNO SL Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù PESCE ALL'OLIO Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa PROSCIUTTO COTTO SL Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Petto di pollo al limone SL Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con farro Hamburger alla pizzaiola PATATE ARROSTO Frutta di stagione	PASTA AL POMODORO Sformato di legumi SL Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla Rotolo di frittata SL CON SOLO spinaci* Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati DOLCE SL	Pasta all'olio Sformato/burger di pesce*SL Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale SL Tacchino arrosto Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini SL Merluzzo* gratinato SL Piselli* all'olio Dolce SL	Pasta alla fiaccheraia Uova sode in salsa verde SL Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi SL (pasta per l'infanzia) al ragù di carne Sformato di legumi SL Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova sode con salsa verde SL Carote file** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Prosciutto cotto SL/Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio Merluzzo* ALL'OLIO Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale POLLO AL LIMONE Finocchi gratinati SL Frutta di stagione	Minestra di fagioli con orzo Petto di pollo panato SL Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pasta all'olio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* SL LEGUMI ALL'OLIO Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al POMODORO/OLIO Frittata di patate SL Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale Uova sode con salsa verde SL Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pizza ROSSA SL Prosciutto cotto SL Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato/burger di pesce* SL Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Tacchino arrosto PATATE LESSE Frutta di stagione	PASTA OLIO e salvia Halibut* all'isolana Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna SL al ragù PESCE ALL'OLIO Insalata di finocchi** Frutta di stagione

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*

LEGENDA:

SL: SENZA LATTE

CONTROLLARE BENE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONI (COMPRESI PANE E PIZZA)



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER CELIACHIA **MENÙ AUTUNNO INVERNO**

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta SG al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta SG al ragù e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa SG Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e formaggio Arista al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci IN SCATOLA SG con riso e formaggio Petto di pollo al limone SG Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con RISO e formaggio Hamburger alla pizzaiola Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli SG rosè Sformato di legumi IN SCATOLA SG Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta SG alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati Dolce SG	Pasta SG all'olio e formaggio Sformato/burger di pesce* SG Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta SG al pesto invernale SG e formaggio Tacchino arrosto Verdure* miste al forno SG Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini SG e formaggio Merluzzo* gratinato SG Piselli* all'olio Dolce SG	Pasta SG alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi SG (pasta SG per l'infanzia) al ragù di carne e formaggio Sformato di legumi IN SCATOLA SG CON PANGRATTATO SG Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta SG all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote filè** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Prosciutto cotto SG/Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* alla mugnaia SG Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta SG al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati SG Frutta di stagione	Minestra di fagioli IN SCATOLA SG con RISO e formaggio Petto di pollo panato SG Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pasta SG all'olio e formaggio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta SG in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta SG al pesto SG Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta SG al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pizza margherita SG (rossa SG per l'infanzia) Prosciutto cotto SG Carote lesse Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e formaggio Sformato/burger di pesce* SG Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Tacchino arrosto Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli SG burro e salvia e formaggio Halibut* all'isolana SG Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna SG al ragù Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione



Comune di Castelfiorentino (FI)

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (***) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*

LEGENDA:

SG: SENZA GLUTINE

AGGIUNGERE SEMPRE IL PANINO SENZA GLUTINE ED IL FORMAGGIO GRATTUGIATO MONODOSE.

CONFEZIONARE TUTTO A PARTE



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER CELIACHIA E NO LATTE E DERIVATI

MENÙ AUTUNNO INVERNO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta SG al pomodoro LEGUMI ALL'OLIO SG Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata AL FORNO SL Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta SG al ragù PESCE ALL'OLIO Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa SG PROSCIUTTO COTTO SG E SL Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Arista al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci IN SCATOLA SG con riso Petto di pollo al limone SG E SL Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con RISO Hamburger alla pizzaiola PATATE ARROSTO Frutta di stagione	PASTA SG AL POMODORO Sformato di legumi IN SCATOLA SG E SL Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta SG alla zucca gialla Rotolo di frittata SL CON SOLO spinaci* Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati DOLCE SG E SL	Pasta SG all'olio Sformato/burger di pesce*SG E SL Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta SG al pesto invernale SG E SL Tacchino arrosto Verdure* miste al forno SG Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini SG E SL Merluzzo* gratinato SG E SL Piselli* all'olio Dolce SG E SL	Pasta SG alla fiaccheraia Uova sode in salsa verde SL Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi SG E SL (pasta SG per l'infanzia) al ragù di carne Sformato di legumi IN SCATOLA SG E SL CON PANGRATTATO SG Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Uova sode con salsa verde SL Carote file** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Prosciutto cotto SG E SL/Bresaola Zucca gialla agli aromi SG Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio Merluzzo* ALL'OLIO Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta SG al ragù vegetale POLLO AL LIMONE SG Finocchi gratinati SG E SL Frutta di stagione	Minestra di fagioli IN SCATOLA SG con RISO Petto di pollo panato SG E SL Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* SL LEGUMI ALL'OLIO IN SCATOLA SG Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta SG al POMODORO/OLIO Frittata di patate SL Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta SG al ragù vegetale Uova sode con salsa verde SL Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pizza ROSSA SG E SL Prosciutto cotto SG E SL Carote lesse Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Sformato/burger di pesce* SG E SL Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Tacchino arrosto PATATE LESSE Frutta di stagione	PASTA SG OLIO e salvia Halibut* all'isolana SG Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna SG E SL al ragù PESCE ALL'OLIO Insalata di finocchi** Frutta di stagione



Comune di Castelfiorentino (FI)

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*

LEGENDA:

SG: SENZA GLUTINE

SL: SENZA LATTE

AGGIUNGERE SEMPRE IL PANINO SENZA GLUTINE E SENZA LATTE.

CONFEZIONARE TUTTO A PARTE



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA

MENÙ AUTUNNO INVERNO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa NO FS Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Arista al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci IN SCATOLA NO FS con riso e formaggio Petto di pollo al limone Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con RISO e formaggio Hamburger alla pizzaiola Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli NO FS rosè Sformato di legumi IN SCATOLA NO FS Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati Dolce NO FS	Pasta all'olio e formaggio Sformato/burger di pesce* NO FS Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale NO FS e formaggio Tacchino arrosto Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini NO FS e formaggio Merluzzo* gratinato NO FS Piselli* all'olio Dolce NO FS	Pasta alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi NO FS (pasta per l'infanzia) al ragù di carne e formaggio Sformato di legumi IN SCATOLA NO FS Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote file** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Prosciutto cotto/Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* alla mugnaia Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra di fagioli IN SCATOLA NO FS con RISO e formaggio Petto di pollo panato NO FS Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al POMODORO Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) NO FS Prosciutto cotto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Sformato/burger di pesce* NO FS Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Tacchino arrosto Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli NO FS burro e salvia e formaggio Halibut* all'isolana Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna NO FS al ragù Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione

i piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.

** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017



Comune di Castelfiorentino (FI)

LEGENDA

FS: FRUTTA SECCA

CONTROLLARE BENE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI COMPRESI PANE PIZZA E PANGRATTO E NON SOMMINISTRARE SE CONTENGONO FRUTTA SECCA E FRUTTA A GUSCIO (ANCHE IN TRACCE) E OLII DI SEMI E SESAMO.



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER FAVISMO **MENÙ AUTUNNO INVERNO**

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa (NO LEGUMI IN ETICHETTA) Mozzarella Insalata di finocchi ** Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Arista al forno VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Frutta di stagione	Passato di VERDURE (NO LEGUMI) * i con riso e formaggio Petto di pollo al limone Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure*NO LEGUMI con farro e formaggio Hamburger alla pizzaiola Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli (NO LEGUMI IN ETICHETTA) rosè Sformato di VERDURE NO LEGUMI Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* NO LEGUMI con riso e formaggio Fesa di tacchino agli aromi VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Dolce del forno (NO LEGUMI IN ETICHETTA)	Pasta all'olio e formaggio Sformato/burger di pesce* VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale NO LEGUMI e formaggio Tacchino arrosto Verdure* miste al forno NO LEGUMI Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini (NO LEGUMI IN ETICHETTA) e formaggio Merluzzo* gratinato VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Dolce del forno (NO LEGUMI IN ETICHETTA)	Pasta alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio Frutta di stagione	Gnocchi (NO LEGUMI IN ETICHETTA) (pasta per l'infanzia) al ragù di carne e formaggio Sformato di FORMAGGIO E PATATE (NO LEGUMI) Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote filè** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Prosciutto cotto/Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* alla mugnaia Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale NO LEGUMI e formaggio Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra di VERDURE (NO LEGUMI) * all'olio e formaggio con orzo Petto di pollo panato Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Merluzzo* alla pizzaiola PINZIMONIO DI VERDURE DI STAGIONE Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al pesto (NO LEGUMI IN ETICHETTA) Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) (NO LEGUMI IN ETICHETTA) Prosciutto cotto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Sformato/burger di pesce* Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* (NO LEGUMI) * all'olio con riso e formaggio Tacchino arrosto Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli (NO LEGUMI IN ETICHETTA) burro e salvia E FORMAGGIO Halibut* all'isolana Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna (NO LEGUMI IN ETICHETTA) al ragù Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione



Comune di Castelfiorentino (FI)

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*

LEGENDA:

NO LEGUMI: SENZA CECI, FAGIOLI, LENTICCHIE, SOIA, FAGIOLINI, PISELLI, LUPINO, CICERCHIE, EDAMAME, ARACHIDI E CARRUBE.

CONTROLLARE BENE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONI (COMPRESI PANE, PIZZA E PANGRATTATO)



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER ALLERGIA ALL' UOVO E DERIVATI

MENÙ AUTUNNO INVERNO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio PARMIGIANO REGGIANO Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa NO UD Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Arista al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con riso e formaggio Petto di pollo al limone Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con farro e formaggio Hamburger alla pizzaiola Purè di patate NO UD/patate arrosto Frutta di stagione	PASTA rosè Sformato di legumi NO UD Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio ROBIOLA Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati Dolce NO UD	Pasta all'olio e formaggio Sformato/burger di pesce* NO UD Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale NO UD e formaggio Tacchino arrosto Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini NO UD IN ETICHETTA e formaggio Merluzzo* gratinato NO UD Piselli* all'olio Dolce NO UD	Pasta alla fiaccheraia e formaggio PESCE* ALL'OLIO Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	PASTA al ragù di carne e formaggio Sformato di legumi NO UD Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Carote filè** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Prosciutto cotto/Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio Merluzzo* alla mugnaia Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati NO UD Frutta di stagione	Minestra di fagioli con orzo e formaggio Petto di pollo panato NO UD Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Merluzzo* alla pizzaiola Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al POMODORO PESCE* AL LIMONE Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) NO UD Prosciutto cotto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Sformato/burger di pesce* NO UD Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Tacchino arrosto Purè di patate NO UD Frutta di stagione	PASTA burro e salvia e formaggio Halibut* all'isolana Finocchi all'olio Frutta di stagione	PASTA al ragù Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione

i piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.

** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017

LEGENDA:



Comune di Castelfiorentino (FI)

NO UD: NO UOVO E DERIVATI

NON AGGIUNGERE AI PRIMI PIATTI E ALLE PREPARAZIONI IL GRANA PADANO PERCHE' CONTIENE IL LISOZIMA DELL'UOVO. AGGIUNGERE SOLO PARMIGIANO REGGIANO

CONTROLLARE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI (COMPRESI PANE PIZZA E PANGRATTATO)



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER ALLERGIA AL PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

MENÙ AUTUNNO INVERNO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Arista al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con riso e formaggio Petto di pollo al limone Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con farro e formaggio Hamburger alla pizzaioia Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli rosè Sformato di legumi Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio Tacchino arrosto Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Fesa di tacchino agli aromi Fagiolini* saltati Dolce del forno	Pasta all'olio e formaggio POLPETTA DI LEGUMI Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale e formaggio Tacchino arrosto Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini e formaggio POLLO PANATO Piselli* all'olio Dolce del forno	Pasta alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi (pasta per l'infanzia) al ragù di carne e formaggio Sformato di legumi Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote file** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Prosciutto cotto/Bresaola Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra di fagioli con orzo e formaggio Petto di pollo panato Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio GRANA PADANO Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi file** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) Prosciutto cotto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio POLPETTE DI LEGUMI Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio Tacchino arrosto Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna al ragù Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*



Comune di Castelfiorentino (FI)

MENÙ PER DIETA VEGETARIANA (NO CARNE E NO PESCE) MENÙ AUTUNNO INVERNO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana	6 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e formaggio Mozzarella Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata al formaggio Bietole* saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù e formaggio Robiola Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio CROCCHETTE DI VERDURE* E PATATE Piselli* all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con riso e formaggio SFORMATO DI VERDURE* Carote in tegame Frutta di stagione
Martedì	Minestra di verdure* con farro e formaggio Hamburger alla pizzaiola Purè di patate/patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli rosè Sformato di legumi Insalata mista** Frutta di stagione	Riso all'olio e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Broccoli/cavolfiore saporiti Frutta di stagione	Pasta alla zucca gialla e formaggio Rotolo di frittata spinaci* e robiola Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio formaggio STRACCHINO Fagiolini* saltati Dolce del forno	Pasta all'olio e formaggio ROBIOLA Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto invernale e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Verdure* miste al forno Frutta di stagione	Crema di zucca gialla con crostini e formaggio UOVO SODO Piselli* all'olio Dolce del forno	Pasta alla fiaccheraia e formaggio Uova sode in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchi (pasta per l'infanzia) al POMODORO e formaggio Sformato di legumi Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uova sode con salsa verde Carote filè** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Zucca gialla agli aromi Frutta di stagione
Giovedì	Riso all'olio e formaggio GRANA PADANO Insalata verde** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra di fagioli con orzo e formaggio PECORINO Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio GRANA PADANO Pinzimonio di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta in crema di spinaci* e formaggio Ricotta Insalata mista** Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al ragù vegetale e formaggio Uova sode con salsa verde Carote e finocchi filè** Frutta di stagione	Pizza margherita (rossa per l'infanzia) LEGUMI ALL'OLIO Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio POLPETTA DI LEGUMI Insalata verde** Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso e formaggio POLPETTE VEGETALI* Purè di patate Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia e formaggio LEGUMI ALL'OLIO Finocchi all'olio Frutta di stagione	Lasagna al POMODORO Parmigiano Reggiano Insalata di finocchi** Frutta di stagione

i piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.

** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017



Comune di Castelfiorentino (FI)



MENÙ DIETA BIANCA
MENÙ AUTUNNO INVERNO

NOMINATIVO	PRESENZE DEL MESE DI _____																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3

Primi piatti:

Pasta o riso all'olio o

Brodo vegetale con pastina

Secondi piatti:

Petto di pollo/tacchino all'olio oppure

Filetto di pesce all'olio

Contorni:

Patate o carote lesse

Frutta fresca:

Mela

Pane bianco

È possibile aggiungere il parmigiano reggiano al primo piatto