

Menu Scuola Comune di Serravalle Pistoiese

Autunno - inverno Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 30 ott al 3 nov	Pasta Rosè (pom e ricotta)	Riso all'olio e grana	Pasta ragù vegetale	Ravioli al pomodoro	Passato di verdura con pasta riso
	Tacchino al forno	Arista al forno	Formaggio Mozzarella	Pesce croccante al forno	Frittata al formaggio
	Fagiolini al vapore	Spinaci	Carote filangè	Purè di patate	Insalata verde
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt
2 SETTIMANA Dal 6 al 10 novembre	Pasta all'olio	Passato di Legumi con Riso	Pasta ai broccoli bianca	Pasta al pomodoro	Tagliatelle al ragù vegetale
	Hamburger di manzo	Formaggio Stracchino	Pesce alla mugnaia	Coscio pollo arrosto	Bocconcini di grana
	Bietola saltata	Finocchi filangè	Piselli all'olio	Fagiolini al vapore/al pomod	Insalata verde
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
3 SETTIMANA Dal 13 al 17 novembre	Pastina in brodo	Pasta pomodoro	Riso all'olio	Lasagne al ragù di carne	Pasta Rosè (pom e ricotta)
	Formaggio fresco	Bastoncini di Pesce	Frittata al formaggio		Polpette di manzo
	Carote saltate	Piselli all'olio	Spinaci	Crudità (sedano, finocchi, carote)	Tris verdure al forno
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Dolce	Pane Frutta di stagione
4 SETTIMANA Dal 20 al 24 novembre	Pasta all'olio	Pasta al pesto	Pastina in brodo di carne	Passato di verdure con pasta /riso	Ravioli al pomodoro
	Pollo arrosto	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo	Mozzarella	Pesce croccante al forno
	Carote filangè	Bietole saltate	Fagiolini al vapore	Insalata verde	Spinaci all'olio
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
5 SETTIMANA Dal 27 al 1 dic	Pastina in brodo vegetale	Risotto alla parmigiana	Passato di legumi con pasta	Pizza margherita	Pasta al pomodoro
	Merluzzo al pomodoro	Petto di pollo	Frittata	Prosciutto cotto	Arista
	Patate al vapore	Tris di verdure al forno	Spinaci	Insalata mista	Piselli all'olio
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione



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 Scuola Comune di Serravalle Pistoiese

Autunno - inverno Anno Scolastico 2023 - 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 4 a 8 dic	Riso all'olio e grana	Pasta ragù vegetale	Ravioli al pomodoro	Passato di verdura con pasta riso	Pasta Rosè (pom e ricotta)
	Arista al forno	Formaggio Mozzarella	Pesce croccante al forno	Frittata al formaggio	Tacchino al forno
	Spinaci	Carote filangè	Purè di patate	Insalata verde	Fagiolini al vapore
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione
2 SETTIMANA Dal 11 al 15 dic	Passato di Legumi con Riso	Pasta ai broccoli bianca	Pasta al pomodoro	Tagliatelle al ragù vegetale	Pasta all'olio
	Formaggio Stracchino	Pesce alla mugnaia	Coscio pollo arrosto	Bocconcini di grana	Hamburger di manzo
	Finocchi filangè	Piselli all'olio	Fagiolini al vapore/al pomod	Insalata verde	Bietola saltata
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
3 SETTIMANA Dal 18 al 22 dic	Pasta pomodoro	Riso all'olio	Lasagne al ragù di carne	Pasta Rosè (pom e ricotta)	Pastina in brodo
	Bastoncini di Pesce	Frittata al formaggio		Polpette di manzo	Formaggio fresco
	Piselli all'olio	Spinaci	Crudité (sedano, finocchi, carote)	Tris verdure al forno	Carote saltate
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Dolce	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pesto	Pastina in brodo di carne	Passato di verdure con pasta /riso	Ravioli al pomodoro	Pasta all'olio
	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo	Mozzarella	Pesce croccante al forno	Pollo arrosto
	Bietole saltate	Fagiolini al vapore	Insalata verde	Spinaci all'olio	Carote filangè
	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione	Pane PANDORO	Pane Frutta di stagione
5 SETTIMANA	Risotto alla parmigiana	Passato di legumi con pasta	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale
	Petto di pollo	Frittata	Prosciutto cotto	Arista	Merluzzo al pomodoro
	Tris di verdure al forno	Spinaci	Insalata mista	Piselli all'olio	Patate al vapore
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione



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.