Menu Scuole Primavera

(APRILE)
(MAGGIO)
(GIUGNO)

Comune di
Bucine
—
Scuola
Bucine e Ambra

1ª SETTIMANA

Dal 01/04/24 al 05/04/24 – dal 06/05/24 al 10/05/24 – dal 10/06/24 al 14/06/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Crema di legumi	Gnocchi al pesto	Riso alla parmigiana	Pasta rosè
Rotolo di frittata	Arista	Mozzarella	Bocconcini di petto di pollo	Filetto di pesce al forno
Spinaci saltati	Patate lesse	Verdura cotta di stagione cotte	Piselli	Finocchi
Carote julienne	Cruditè di verdure	Insalata	Insalata verde	Cruditè di verdure

2ª SETTIMANA

Dal 08/04/24 al 12/04/24 – dal 13/05/24 al 17/05/24 – dal 17/06/24 al 21/06/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta primavera	Lasagne vegetariane	Pasta al ragù vegetale	Pasta all'olio	Riso allo zafferano
Spezzatino	Formaggio fresco	Scaloppina di tacchino	Filetto di pesce impanato	Frittata di patate
Zucchine trifolate	Insalata verde	Fagiolini	Fagioli all'olio	Carote julienne
Cruditè di verdure		Cruditè di verdure	Insalata	Spinaci saltati

3ª SETTIMANA

Dal 15/04/24 al 19/04/24 – dal 20/05/24 al 24/05/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso con zucchine	Pasta all'olio	Ravioli burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta integrale pomodoro
Formaggio	Cosci di pollo arrosto	Polpette di pesce	Frittata/uovo sodo	Fettina all'olio
Verdura cotta di stagione	Ceci al rosmarino	Carote in padella	Spinaci all'olio	Patate al forno
Insalata verde	Cruditè di verdure	Cavolo cappuccio julienne	Insalata verde	Insalata mista

4ª SETTIMANA

Dal 22/04/24 al 26/04/24 – dal 27/05/24 al 31/05/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso all'olio	Pasta al pesto siciliano	Pasta rosè	Pizza	Pasta con verdure
Fesa di tacchino al forno	Platessa alla mugnaia	Polpette di legumi	Prosciutto crudo*	Formaggio fresco
Caponata di verdure	Fagiolini	e verdure	Carote julienne	Piselli
Insalata verde	Cruditè di verdure	Bietole saltate		Insalata verde
		Insalata mista		

5ª SETTIMANA

Dal 29/04/24 al 03/05/24 – dal 03/06/24 al 07/06/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Passato di verdure con	Pasta al ragù	Tortellini rosè
Filetto di pesce impanato	Frittata con cipolle	crostini di pane o riso	Caprese	Pollo impanato
Verdura cotta di stagione	Bietole all'agro	Roastbeef	Pomodori	Caponata di verdure
Insalata verde	Carote julienne	Patate lesse	Fagiolini	Cruditè di verdure
		Cruditè di verdure		

ANNO SCOLASTICO
2023/2024

*prosciutto cotto per nido e scuola dell'infanzia

Menù validati dall'Azienda USL Toscana sud-est

Menù Scuole Primavera

(APRILE)
(MAGGIO)
(GIUGNO)

Comune di
Bucine
—
Scuola
Bucine e Ambra

: NO Latte
: NO Uovo
: Vegetariano

1ª SETTIMANA

Dal 01/04/24 al 05/04/24 – dal 06/05/24 al 10/05/24 – dal 10/06/24 al 14/06/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Crema di legumi	Gnocchi al pesto	Riso alla parmigiana	Pasta rosè
Rotolo di frittata	Arista al forno	Gnocchi al pesto senza formaggio	Riso all'olio	Pasta al pomodoro
Frittata senza latte	Legumi	Pasta al pesto	Bocconcini di petto di pollo	Filetto di pesce impanato
Formaggio	Patate lesse	Mozzarella	Legumi	Formaggio
Spinaci saltati	Cruditè di verdure	Affettato	Piselli	Finocchi
Carote Julienne		Insalata	Insalata verde	Cruditè di verdure
		verdura cotta di stagione		

2ª SETTIMANA

Dal 08/04/24 al 12/04/24 – dal 13/05/24 al 17/05/24 – dal 17/06/24 al 21/06/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta/Farro primavera	Lasagne alle verdure	Pasta al ragù vegetale	Pasta all'olio	Riso allo zafferano
Spezzatino	Pasta alle verdure	Scaloppina di tacchino	Filetto di pesce impanato	Riso allo zafferano senza formaggio
Polpette vegetali	Pasta alle verdure	Legumi	Formaggio	Frittata con patate
Zucchine trifolate	Formaggio fresco	Fagiolini	Fagioli all'olio	Affettato
Cruditè di verdure	Legumi	Cruditè di verdure	Insalata	Frittata senza latte
	Insalata			Carote julienne
				Spinaci saltati

3ª SETTIMANA

Dal 15/04/24 al 19/04/24 – dal 20/05/24 al 24/05/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso con zucchine	Pasta all'olio	Ravioli burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro
Formaggio	Cosci di pollo al forno	Pasta all'olio	Pasta al pesto senza formaggio	Fettina all'olio
Affettato	Legumi	Pasta all'olio	Frittata/uovo sodo	Formaggio
Insalata verde	Ceci al rosmarino	Polpette di pesce	Formaggio	Patate al forno
Verdura cotta di stagione	Cruditè di verdure	Polpette senza uovo	Spinaci all'olio	Insalata mista
		Legumi	Insalata verde	
		Carote in padella		
		Cavolo cappuccio julienne		

4ª SETTIMANA

Dal 22/04/24 al 26/04/24 – dal 27/05/24 al 31/05/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso all'olio	Pasta al pesto siciliano	Pasta rosè	Pizza	Pasta con verdure
Fesa di tacchino al forno	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pizza rossa	Formaggio fresco
Legumi	Filetto di pesce alla mugnaia	Polpette di legumi e verdure	Prosciutto crudo*	Polpette di verdure
Caponata di verdure	Legumi	Polpette senza uovo	Formaggio	Piselli
Insalata verde	Fagiolini	Insalata mista	Carote julienne	Insalata verde
	Cruditè di verdure	Bietole saltate		

5ª SETTIMANA

Dal 29/04/24 al 03/05/24 – dal 03/06/24 al 07/06/24

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Passato di verdure con	Pasta al ragù	Tortellini rosè
Pesto senza formaggio	Frittata	crostini di pane o riso	Pasta al ragù vegetale	Tortellini al pomodoro
Filetto di pesce impanato	Uovo sodo	Roastbeef	Formaggio fresco	Pasta rosè
Formaggio	Affettato	Legumi	Affettato	Pollo impanato
Insalata verde	Bietola all'agro	Patate lesse	Pomodori	Legumi
Verdura cotta di stagione	Carote julienne	Cruditè di verdure	Fagiolini	Caponata di verdure
				Cruditè di verdure

ANNO SCOLASTICO
2023/2024

*prosciutto cotto senza lattosio
per nido e scuola dell'infanzia

Menù validati dall'Azienda USL Toscana sud-est

TUTTIGIORNI
RISTORAZIONE COLLETTIVA

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

FRUTTA A GUSCIO (NUTS)
Mandorle (Amigdalus communis L.). nocciole (Corylus avellana), noci (Jugtans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera),noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia temifolia) noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia temifolia) e i toro prodotti, tranno por la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

SEDANO (CELARY)
E prodotti a base di sedano.

SENAPE (MUSTARD)
E prodotti a base di senape.

SEMI DI SESAMO (SESAME)
E prodotti a base di semi di sesamo.

ANIDRIDE SOLFOROSA (SULPHUR DIOXIDE SULPHITES)
E solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/I espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

LUPINI (PUPIN)
E prodotti a base di lupini.

MOLLUSCHI (MOLLUSCS)
E prodotti a base di molluschi.

GLUTINE (CEREALS CONTAINING WHEAT)
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a baso di grano. incluso destrosio;
Molto dostrino a baso di grano;
Sciroppi di glucosio e base di orzo;
Cereali utilizzati por la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CROSTACEI (CRUSTACEANS)
E prodotti a base di crostacei.

UOVA (EGGS)
E prodotti a base di uova.
(sono compreso le uova di tutte lo specie di animali ovipari)

PESCE (FISH)
E prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesco utilizzata como supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesco utilizzata como chiarificante nella birra o noi vino.

ARACHIDI (PEANUTS)
E prodotti a base di arachidi.

SOIA (SOYA)
E prodotti a base di soia, tranne: olio o grosso di soia raffinato;
tocoloroli misti naturali (E306). tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale. tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati do fitosteroli e litosteroli esteri a base di soia;
estero di stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a baso di soia.

LATTE (MILK)
E prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici. incluso l'alcol etilico di origino agricola;
lattiolo.
(sono compresi latte bovino. caprino. ovino. e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Grammature

PIETANZE	ASILO NIDO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA INFERIORE
Pasta o riso asciutti	40	50/60	70/80	90/100
Pasta, riso, orzo o simili in brodo vegetale	30	40	50	60
Pasta per lasagne	40	50	60	90
Gnocchi di patate	120	150	180	220
Tortellini in brodo	30	40	80	100
Ravioli	70	80	120	140
Farina di mais per polenta	40	50	70	90
Patate per contorno	80	100	150	200
Patate per creme/passati	30	40	70	100
Crostini per minestre	30	40	50	60
Pane	20	40	50	60
Legumi secchi per creme/passato Carne bianca o	10	20	30	40
rossa	40	50	60	80
Pesce	50	70	100	120
Uova	1	1	1	1 e 1/2
Formaggi freschi	40	40	50	60
Formaggi semi-stagionati	30	30	40	50
Salumi affettati	30	30	40	60
Verdura a foglia cruda	40	40	50	50
Verdura da consumare cotta	150	150	150	200
Frutta fresca	120	120	150	200
Olio evo per pietanza	5	5	5	7
Formaggio grattugiato per pietanza	5	5	5	5 - 10
Sugo con base di pomodoro	20	20	30	50
Sugo al pesto o di carne	10	10	15	15

Porzione (grammi o ml)

Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti.
Le grammature sono tratte da:
"LARN – 2014",
"Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica - 2016"
e "Linee guida per una sana alimentazione 2018 – CREA"