

# Menù Scuole Primavera

( APRILE )  
( MAGGIO )  
( GIUGNO )

Comune di  
**Castel Focognano**



—  
Scuola  
**Nido d'infanzia la Carovana  
dei giocattoli**





## 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

Pasta al pomodoro    
Rotolo di frittata    
Spinaci saltati



### MARTEDÌ

Crema di legumi    
Arista  
Patate lesse

### MERCOLEDÌ

Gnocchi al pesto     
Mozzarella   
Verdura cotta di stagione

### GIOVEDÌ

Riso alla parmigiana   
Bocconcini di petto di pollo   
Piselli




### VENERDÌ

Pasta rosè     
Filetto di pesce al forno    
Finocchi

## 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

Pasta/Farro primavera   
Hamburger o polpette    
Zucchine trifolate




### MARTEDÌ

Lasagne vegetariane      
Formaggio fresco   
Verdura cotta di stagione





### MERCOLEDÌ

Pasta al ragù vegetale    
Scaloppina di tacchino  
Fagiolini

### GIOVEDÌ

Pasta all'olio   
Filetto di merluzzo    
impanato  
Fagioli all'olio


### VENERDÌ

Riso allo zafferano    
Frittata di patate    
Carote julienne

## 3ª SETTIMANA

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






### LUNEDÌ

Riso con zucchine  
Formaggio   
Verdura cotta di stagione

### MARTEDÌ

Pasta all'olio   
Cosci di pollo arrosto  
Ceci al rosmarino



### MERCOLEDÌ

Ravioli burro e salvia     
Filetto di pesce    
impanato  
Carote in padella

### GIOVEDÌ

Pasta al pesto     
Frittata/uovo sodo    
Spinaci all'olio

### VENERDÌ

Pasta al pomodoro    
Fettina all'olio  
Patate al forno



## 4ª SETTIMANA

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

### LUNEDÌ

Riso all'olio  
Fesa di tacchino al forno  
Caponata di verdure

### MARTEDÌ

Pasta al pesto siciliano      
Filetto di pesce    
impanato  
Fagiolini



### MERCOLEDÌ

Pasta rosè     
Frittata    
Verdura cotta di stagione

### GIOVEDÌ

Pizza    
Prosciutto crudo\*  
Carote julienne

### VENERDÌ

Pasta con verdure   
Formaggio fresco   
Piselli

## 5ª SETTIMANA

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



### LUNEDÌ

Pasta al pesto     
Filetto di pesce impanato    
Verdura cotta di stagione

### MARTEDÌ

Riso al pomodoro   
Frittata    
Bietole all'agro

### MERCOLEDÌ

Passato di verdure con  
crostini di pane o riso    
Roastbeef  
Patate lesse

### GIOVEDÌ

Pasta al ragù    
Caprese   
Pomodori

### VENERDÌ

Tortellini rosè     
Pollo impanato   
Caponata di verdure

ANNO SCOLASTICO  
2023/2024

\*prosciutto cotto  
per nido e scuola  
dell'infanzia

Menù validati  
dall'Azienda USL Toscana sud-est



TUTTIGIORNI

RISTORAZIONE  
COLLETTIVA



# Menù Scuole Primavera

( APRILE )  
( MAGGIO )  
( GIUGNO )

Comune di  
**Castel Focognano**

—  
Scuola  
**Nido d'infanzia la Carovana  
dei giocattoli**



 : 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

Pasta al pomodoro  
Rotolo di frittata  
Frittata senza latte  
Formaggio  
Spinaci saltati

### MARTEDÌ

Crema di legumi  
Arista al forno  
Legumi  
Patate lesse

### MERCOLEDÌ

Gnocchi al pesto  
Gnocchi al pesto senza formaggio  
Pasta al pesto  
Mozzarella  
Affettato  
Verdura cotta di stagione

### GIOVEDÌ

Riso alla parmigiana  
Riso all'olio  
Bocconcini di petto di pollo  
Legumi  
Piselli

### VENERDÌ

Pasta rosè  
Pasta al pomodoro  
Filetto di pesce impanato  
Formaggio  
Finocchi

## 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

Pasta/Farro primavera  
Polpette o hamburger  
Polpette di legumi  
Zucchine trifolate

### MARTEDÌ

Pasta al pesto  
Pasta al pesto senza formaggio  
Formaggio fresco  
Legumi  
Verdura cotta di stagione

### MERCOLEDÌ

Pasta al ragù vegetale  
Scaloppina di tacchino  
Legumi  
Fagiolini

### GIOVEDÌ

Pasta all'olio  
Filetto di pesce impanato  
Formaggio  
Fagioli all'olio

### VENERDÌ

Riso allo zafferano  
Riso allo zafferano senza formaggio  
Frittata  
Affettato  
Frittata senza latte  
Carote julienne

## 3ª SETTIMANA

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

### LUNEDÌ

Riso con zucchine  
Formaggio  
Affettato  
Verdura cotta di stagione

### MARTEDÌ

Pasta all'olio  
Cosci di pollo al forno  
Legumi  
Ceci al rosmarino

### MERCOLEDÌ

Ravioli burro e salvia  
Pasta all'olio  
Pasta all'olio  
Filetto di pesce impanato  
Legumi  
Carote in padella

### GIOVEDÌ

Pasta al pesto  
Pasta al pesto senza formaggio  
Frittata/uovo sodo  
Formaggio  
Spinaci all'olio

### VENERDÌ

Pasta al pomodoro  
Fettina all'olio  
Formaggio  
Carote lesse

## 4ª SETTIMANA

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

### LUNEDÌ

Riso all'olio  
Fesa di tacchino al forno  
Legumi  
Caponata di verdure

### MARTEDÌ

Pasta al pesto siciliano  
Pasta al pomodoro  
Filetto di pesce impanato  
Legumi  
Fagiolini

### MERCOLEDÌ

Pasta rosè  
Pasta al pomodoro  
Frittata  
Formaggio  
Verdura cotta di stagione

### GIOVEDÌ

Pizza  
Pizza rossa  
Prosciutto crudo\*  
Formaggio  
Carote julienne

### VENERDÌ

Pasta con verdure  
Formaggio fresco  
Polpette di verdure  
Piselli

## 5ª SETTIMANA

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

### LUNEDÌ

Pasta al pesto  
Pesto senza formaggio  
Filetto di pesce impanato  
Formaggio  
Verdura cotta di stagione

### MARTEDÌ

Riso al pomodoro  
Frittata  
Uovo sodo  
Affettato  
Piselli

### MERCOLEDÌ

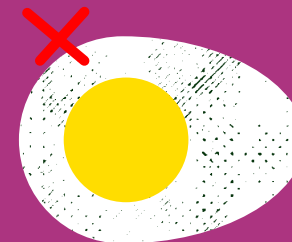
Passato di verdure con  
crostini di pane o riso  
Roastbeef  
Legumi  
Patate lesse

### GIOVEDÌ

Pasta al ragù  
Pasta al ragù vegetale  
Formaggio fresco  
Affettato  
Pomodori

### VENERDÌ

Tortellini rosè  
Tortellini al pomodoro  
Pasta rosè  
Pollo impanato  
Legumi  
Caponata 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 (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (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 loro prodotti, tranne per 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/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così 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 base di grano. incluso destrosio; Molto dostrino a base di grano; Sciroppi di glucosio e base di orzo; Cereali utilizzati per 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 pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come 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 da fitosteroli e litosteroli esteri a base di soia; estero di stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base 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; lattiolio. (sono compresi latte bovino. caprino. ovino. e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

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 rossa	10	20	30	40
Pesce	40	50	60	80
Uova	50	70	100	120
Formaggi freschi	1	1	1	1 e 1/2
Formaggi semi-stagionati	40	40	50	60
Salumi affettati	30	30	40	50
Verdura a foglia cruda	30	30	40	60
Verdura da consumare cotta	40	40	50	50
Frutta fresca	150	150	150	200
Olio evo per pietanza	120	120	150	200
Formaggio grattugiato per pietanza	5	5	5	7
Sugo con base di pomodoro	5	5	5	5 - 10
Sugo al pesto o di carne	20	20	30	50
	10	10	15	15

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”

Porzione (grammi o ml)