






































































Menu Scuole dell'infanzia e asilo nido Comune di Sarteano

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2025/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta alle zucchine fresche e basilico   	Crema di legumi	Riso al pomodoro e ricotta salata  	Passato di verdure con miglio  	Pasta all'ortolana   
	Filetto di merluzzo saporito capperi e acciughe	Polpettine di ricotta e spinaci al pomodoro 	Bocconcini di pollo al latte 	Pizza rossa e Prosciutto cotto  	Omelette al forno 
	Bietole olio e limone	Carote julienne  	Fagiolini all'olio	Cetrioli  	Insalata di fagioli all'olio
	Pane toscano 	Pane integrale 	Pane toscano 	Pane integrale 	Pane toscano 
	Frutta di stagione/Gelato  	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  
2 SETTIMANA	Zuppa di cereali, legumi misti (lenticchie rosse)  	Risotto con barbabietola  	Pasta all'olio e basilico 	Pasta al ragù   	Pasta limone e prezzemolo 
	Prosciutto cotto	Frittata di patate  	Croccole di merluzzo e mais	Stracchino	Rollè di tacchino 
	Pomodori in insalata  	Insalata mista  	Fagiolini alla contadina	Insalata di spinaci  	Zucchine trifolate  
	Pane integrale 	Pane toscano 	Pane integrale 	Pane toscano 	Pane integrale 
	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  	Frutta di stagione/Gelato  	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  



prodotti Biologici fino al raggiungimento % CAM



Filiera Corta



Banane **BIO** o del commercio Equo-Solidale



Grana Padano D.O.P.



Kilometro zero

Legumi, yogurt, uova e formaggio come secondo piatto sono 100% BIOLOGICI



Olio Extravergine di oliva da Filiera Corta, **BIO** fino al raggiungimento % CAM

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 dell'infanzia e asilo nido Comune di Sarteano

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2025/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3 SETTIMANA	Risotto alle zucchine e menta	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Pasta fredda pomodori e mais	Minestra/Insalata di orzo e legumi
	Stracchino	Tortino/crocchette di verdure e miglio	Merluzzo al limone	Polpettine di carne al forno	Omelette al forno
	Pomodori	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Purè di piselli	Bietola all'olio
	Pane toscano	Pane integrale	Pane toscano	Pane integrale	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Farro primavera	Pasta alle zucchine FRESCHE	Pasta integrale al pomodoro	Risotto con crema di ceci e pomodoro fresco	Ravioli burro e salvia
	Petto di pollo al forno	Crocchette di pesce AZZURRO	Prosciutto cotto	Stracchino	Insalata di Fagioli pomodoro e salvia
	Zucchine gratinate	Bietola al limone	Pomodori in insalata	Fagiolini all'olio	Insalata mista
	Pane integrale	Pane toscano	Pane integrale	Pane toscano	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



prodotti Biologici fino al raggiungimento % CAM



Filiera Corta



Banane **BIO** o del commercio Equo-Solidale



Grana Padano D.O.P.



Kilometro zero

Legumi, yogurt, uova e formaggio come secondo piatto sono 100% BIOLOGICI



Olio Extravergine di oliva da Filiera Corta, **BIO** fino al raggiungimento % CAM

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.

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.

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.

