

Menu Scuole Primarie e Secondaria Comune di Sarteano

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°SETTIMANA	Crema di cavolfiore con farro 	Pasta al ragù di lenticchie rosse 	Pasta all'olio e grana 	Pici al ragù	Zuppa di verdure con crostini di pane
	Bocconcini di pollo al latte	Caciotta toscana	Spezzatino di maiale agli aromi toscani	Tortino/crocchette di verdura e miglio	Crocchette di pesce al forno
	Patate arrosto	Carote stufate alla cipolla	Insalata di finocchi e arance 	Insalata mista	Piselli all'olio
	Pane tipo toscano	Pane integrale	Pane tipo toscano	Pane integrale	Pane tipo toscano
	Frutta di stagione	Torta di mele casalinga	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2°SETTIMANA	Pasta dell'orto d'inverno	Pasta al ragù di pesce azzurro 	Riso all'ortolana	Tortelli maremmani burro e salvia	Minestra d'orzo
	Frittata con porri	Crostone tostato	Petto di pollo alla salvia	Filetto di merluzzo panato con cereali	Polpettone alla contadina
	Insalata mista	Cavolfiore gratinato	Erbette saltate	Fagiolini all'olio	Verdure al forno
	Pane integrale	Pane toscano	Pane integrale	Pane toscano	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	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.

Menu Scuole Primarie e Secondaria Comune di Sarteano

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3°SETTIMANA	Pasta al pomodoro capperi e acciuga 	Risotto alla zucca gialla  	Pasta all'olio e grana  	Lasagne al forno 	Vellutata di legumi
	Crocchette di pesce al forno	Tacchino arrosto 	Polpettine di legumi e miglio con salsa agrodolce  	Stracchino	Castellane
	Carote al limone  	Spinaci al limone	Fagiolini all'olio	Insalata verde  	Patate e carote prezzemolate  
	Pane di tipo toscano 	Pane integrale 	Pane di tipo toscano 	Pane integrale 	Pane di tipo toscano 
	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  	Dolce casalingo	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  
4°SETTIMANA	Pasta ai broccoli 	Pinzimonio di verdure  	Riso con crema di piselli e lenticchie rosse	Vellutata di porri con crostini di pane  	Pasta pomodoro e ricotta  
	Cosce di pollo al forno (petto di pollo per asilo) 	Pizza Margherita con prosciutto cotto 	Frittata di patate  	Hamburger/Polpette di vitellone al pomodoro  	Filetto di merluzzo panato
	Piselli saltati		Carote prezzemolate  	Cavolfiore stufato  	Verdure al forno  
	Pane integrale 		Pane di tipo toscano 	Pane integrale 	Pane di tipo toscano 
	Frutta di stagione  	Frutta di stagione  	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.

