

Menu Scuole Primarie e Secondaria Comune di Sarteano

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2024-2025

	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 margherita 	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 	Crocche 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 Primarie e Secondaria Comune di Sarteano

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3 SETTIMANA	Risotto alle zucchini e menta	Pici al ragù 	Pasta al pomodoro 	Pasta fredda pomodori e mais 	Minestra/Insalata di orzo e legumi 
	Caprese (stracchino per asilo nido e infanzia) 	Tortino/crocchette di verdure e miglio 	Merluzzo al limone	Polpettine di carne al forno 	Omelette al forno 
	Pomodori (solo per asilo nido e infanzia) 	Carote julienne 	Fagiolini all'olio	Piselli all'olio	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 zucchini FRESCHE 	Pasta integrale al pomodoro 	Risotto ceci e pomodoro fresco 	Ravioli burro e salvia 
	Cosce di pollo al forno (petto di pollo per asilo) 	Crocchette di pesce AZZURRO	Castellane al forno (prosciutto cotto e formaggio)	Stracchino	Insalata di Fagioli pomodoro e salvia 
	Zucchini 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, GUSTACEI, 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.

