

Menu Scuole Comune di Sarteano

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°SETTIMANA	Passato di verdure con farro (*1)	Pasta pomodoro e legumi(*1)	Pasta all'olio	Pici (*5) al ragù (*2)	Risotto allo zafferano
	Bocconcini di pollo al latte	Caciotta	Spezzatino di maiale agli aromi	Tortino/crocchette di verdura	Polpette di merluzzo (*3)
	Patate arrosto	Carote all'olio	Insalata di finocchi	Insalata mista	Piselli all'olio
	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2°SETTIMANA	Riso al pomodoro	Pasta ragù di pesce	Pasta con verdure	Ravioli burro e salvia	Minestra d'orzo (*1)
	Frittata (*1)	Crostone tostato	Petto di pollo alla salvia	Fil.di merluzzo gratinato (*3)	Polpettone di vit.ne (*2) alla contadina
	Insalata mista	Cavolfiore gratinato	Bietola saltata	Fagiolini all'olio	Verdure al forno
	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

 *1 e olio extra vergine d'oliva: prodotti Biologici  *4 Commercio Equo-Solidale: Banane  Carne avicola e verdura cruda di origine nazionale, frutta nazionale o CEE

 *2 I.G.P.  *5 Filiera Corta  Grana Padano D.O.P.  *3 da pesca sostenibile e certificata (fino al raggiungimento dei CAM)

È previsto l'utilizzo di altri prodotti BIO, DOP, IGP fino al raggiungimento delle quote previste dai CAM

Il menù è stato elaborato tenendo conto di quanto indicato nelle "LINEE DI INDIRIZZO DELLA REGIONE TOSCANA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA" e le modalità di preparazione si attengono alle "LINEE D'INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETA' PEDIATRICA"

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 Comune di Sarteano

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3°SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca gialla	Pasta all'olio	Lasagne al forno	Vellutata di legumi (*1)
	Polpette di merluzzo (*3)	Tacchino arrosto	Polpette di legumi con salsa agrodolce	Stracchino	Castellane al forno
	Carote al limone	Spinaci al limone	Fagiolini all'olio	Insalata verde	Patate prezzemolate
	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4°SETTIMANA	Pasta con i broccoli	Pizza al pomodoro	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta pomodoro e ricotta
	Cosce di pollo al forno (petto di pollo per asilo)	Prosciutto cotto	Frittata (*1)	Hamburger/Polpette di vitellone (*2)	Fil.di merluzzo gratinato (*3)
	Piselli saltati	Insalatona colorata	Carote prezzemolate	Cavolfiore stufato	Verdure al forno
	Pane (*5)		Pane (*5)	Pane (*5)	Pane (*5)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



*1 e olio extra vergine d'oliva: prodotti Biologici



*4 e Banane: Commercio Equo-Solidale



Carne avicola e verdura cruda di origine nazionale, frutta nazionale o CEE



*2 I.G.P.



*5 Filiera Corta



Grana Padano D.O.P.



*3 da pesca sostenibile e certificata (fino al raggiungimento dei CAM)

È previsto l'utilizzo di altri prodotti BIO, DOP, IGP fino al raggiungimento delle quote previste dai CAM

Il menù è stato elaborato tenendo conto di quanto indicato nelle "LINEE DI INDIRIZZO DELLA REGIONE TOSCANA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA" e le modalità di preparazione si attengono alle "LINEE D'INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETA' PEDIATRICA"

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.

