

# Menu Scuole Comune di MONTERCHI Asilo Nido e scuola dell'Infanzia

## Primavera - Estivo | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO 1° SETTIMANA	Biscotti	Pane e pomodoro	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	Riso alle zucchine	Pasta olio	Pasta al pomodoro	Pasta e piselli	Pasta al ragù vegetale
	Prosciutto cotto	Frittata	Arista al forno	Petto di pollo alla salvia	Polpette di pesce
	Insalata mista	Insalata di pomodori	Fagiolini olio	Carote	Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SPUNTINO 2° SETTIMANA	Frutta fresca	Pane e olio	Frutta fresca	Ciambellone o torta casalinga	Pane e pomodoro
	Pasta alle melanzane	Riso al pomodoro	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia	Passato di verdura con orzo	Pasta al pesto
	Platessa alla mugnaia	Fesa di tacchino arrosto	Caciotta	Involtini di vitello	Pollo al limone
	Piselli olio	Fagiolini	Insalata di pomodori e carote	Patate arrosto	Zucchine trifolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane



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 MONTERCHI Asilo Nido e scuola dell'Infanzia

## Primavera - Estivo | Anno Scolastico 2021-2022

3° SETTIMANA	SPUNTINO	Yogurt alla frutta	Pane e pomodoro	Crostata o torta casalinga	Pizza bianca	Pane e olio
	Pasta al pomodoro fresco	Pasta alle zucchine	Pasta alla carrettiera	Riso alle verdure di stagione	Pasta olio e parmigiano	
	Tacchino al latte	Merluzzo al forno	Prosciutto cotto	Caprese	Frittata	
	Fagiolini olio	Insalata	Zucchine trifolate		Insalata di carote e fagiolini	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
4° SETTIMANA	SPUNTINO	Pane e olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Torta di mele o torta casalinga	Pane e pomodoro
	Pasta al pomodoro	Pasta ai 4 formaggi	Riso alla zucca gialla	Pasta al pesto	Pasta alla crema di carote	
	Stracchino	Roast beef	Arista al forno	Platessa al limone	Bocconcini di pollo	
	Carote filè	Zucchine trifolate	Insalata mista	Fagiolini al vapore	Insalata di pomodori	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	



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 MONTERCHI scuole Primarie e Secondarie

## Primavera - Estivo | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso alle zucchine	Pasta olio	Pasta al pomodoro	Pasta e piselli	Pasta al ragù vegetale
	Prosciutto cotto	Frittata	Arista al forno	Petto di pollo alla salvia	Polpette di pesce
	Insalata mista	Insalata di pomodori	Fagiolini olio	Carote	Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° SETTIMANA	Pasta alle melanzane	Riso al pomodoro	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia	Passato di verdura con orzo	Pasta al pesto
	Platessa alla mugnaia	Fesa di tacchino arrosto	Caciotta	Involtini di vitello	Pollo al limone
	Piselli olio	Fagiolini	Insalata di pomodori e carote	Patate arrosto	Zucchine trifolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane



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 MONTERCHI scuole Primarie e Secondarie

## Primavera - Estivo | Anno Scolastico 2021-2022

3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco	Pasta alle zucchine	Pasta alla carrettiera	Riso alle verdure di stagione	Pasta olio e parmigiano
	Tacchino al latte	Merluzzo al forno	Prosciutto cotto/crudo (x secondaria)	Caprese	Frittata
	Fagiolini olio	Insalata	Zucchine trifolate		Insalata di carote e fagiolini
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta ai 4 formaggi	Riso alla zucca gialla	Pasta al pesto	Pasta alla crema di carote
	Stracchino	Roast beef	Arista al forno	Platessa al limone	Bocconcini di pollo
	Carote filè	Zucchine trifolate	Insalata mista	Fagiolini al vapore	Insalata di pomodori
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane



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.