



Comune di
Monteriggioni

28 Ottobre 2024 – 11 Aprile 2025

INFANZIA E PRIMARIA

MENU

AUTUNNO-INVERNO
MONTERIGGIONI



I SETTIMANA (28/10;9/12;03/02;17/03)	II SETTIMANA (4/11;16/12;10/02;24/03)	III SETTIMANA (11/11; 07/01;17/02;31/03)	IV SETTIMANA (18/11;13/01;24/02; 07/04)	V SETTIMANA (25/11;20/01;03/03)	VI SETTIMANA (2/12;27/01;10/03)
--	---	--	---	--	--

LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro	Riso allo zafferano	Pasta all'olio	Riso al pomodoro	Vellutata di lenticchie rosse con pastina	Pasta e ceci
	Platessa* MSC gratinata	Scaloppine di tacchino alla salvia	Frittata trippata	Petto di pollo al limone	Stracchino	Pecorino fresco
	Piselli* all'olio	Insalata verde	Bieta* saltata	Insalata di finocchi	Insalata mista	Carote julienne e mais
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione per la primaria (Crostata alla marmellata di ciliegie per l'infanzia)	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Polenta all'olio/ pomodoro	Pasta al pesto	Crema di carote con farro	Pasta all'olio	Riso alla zucca gialla/ortolana*	Pasta al pomodoro e ricotta
	Polpettone	Polpette di merluzzo* MSC al pomodoro	Fusi di pollo al forno	Uova sode in salsa verde	Merluzzo* MSC panato	Cotoletta di lonza
	Carote julienne	Carote al tegame	Patate lesse	Purè di zucca gialla/bietola* all'olio	Spinaci* filanti	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pizza margherita (rossa per l'infanzia)	Pasta al ragù	Pastina in brodo vegetale	Pasta integrale al ragù vegetale	Pasta all'olio	Lasagne* pesto e fagiolini*
	Tortino di verdure*	Mozzarella	Halibut* panato	Arista al forno	Polpette di vitellone in umido	Tacchino arrosto
	Insalata verde	Finocchi e arance in insalata	Insalata mista	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Bietola* all'agro
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta allo yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso all'olio	Pasta al pesce*	Lasagne* alla bolognese	Pizza rossa	Passato di verdure* con orzo	Crema di patate e porri
	Petto di pollo panato	Rotolo di frittata spinaci* e stracchino	Grana Padano DOP	Mozzarella	Frittata al parmigiano	Burger di platessa* MSC al forno
	Spinaci* gratinati	Broccoli/cavolfiore gratinati	Verdure in pinzimonio	Carote julienne	Purè di patate	Finocchi in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione per la primaria (Crostata alla marmellata di albicocche per l'infanzia)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VENERDÌ	Passato di fagioli con orzo	Vellutata di zucca gialla/piselli* con crostini	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure* con riso	Cruditè di verdure	Pasta all'olio
	Robiola	Roast-beef	Polpette di merluzzo* MSC al forno	Platessa* MSC gratinata	Tortellini al pomodoro	Uova sode in salsa verde
	Verdure in pinzimonio	Fagiolini* al pomodoro	Pisellini* saporiti	Patate arrosto	Stornato di verdure*/cecina al forno	Cavolfiore al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Frutta, ortaggi, legumi (lenticchie rosse), prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi frutta), pane, prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine d'oliva: prodotti al 70% di provenienza biologica. Legumi (ceci e fagioli): prodotti al 70% di provenienza biologica e al 100% di Filiera Corta Toscana (provenienti dall'Azienda Agricola di Podere Pereto). Prodotti ittici: provenienti dalle zone di pesca FAO 27/37 e certificati MSC, principale schema di certificazione della pesca sostenibile a livello internazionale. Uova, latte, yogurt e succhi di frutta: prodotti al 100% di provenienza biologica. Prodotti lattiero-caseari: prodotti al 30% di provenienza biologica. Carne: prodotti al 30% di provenienza biologica; nel dettaglio, carne avicola: prodotti al 20% di provenienza biologica. Carne rossa di vitello (magatello): prodotti al 60% di provenienza biologica e al 100% di Filiera Corta Toscana. Carne di suino: prodotti al 20% di provenienza biologica.