



Comune di
Monteriggioni

14 APRILE-30 GIUGNO 2025

INFANZIA E PRIMARIA

MENÙ



PRIMAVERA-ESTATE

MONTERIGGIONI



| | I SETTIMANA 14/04; 26/05 | II SETTIMANA 21/04; 02/06 | III SETTIMANA 28/04; 09/06 | IV SETTIMANA 05/05; 16/06 | V SETTIMANA 12/05; 23/06 | VI SETTIMANA 19/05; 30/06 |
|-----------|--------------------------------------|--|---|-------------------------------------|---|--|
| LUNEDÌ | Riso in crema di spinaci* | Pasta integrale al ragù di pesce* | Pasta al pomodoro | Pasta al pomodoro fresco e basilico | Pizza rossa | Riso all'olio |
| | Robiola | Grana Padano DOP | Frittata al parmigiano | Platessa* MSC impanata | Mozzarella | Cotoletta di tacchino panato |
| | Fagiolini* all'olio | Finocchi a quarti in pinzimonio/pomodori | Fagiolini* all'agro | Spinaci* gratinati | Insalata mista | Piselli* all'olio |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| MARTEDÌ | Pasta al pomodoro | Pizza margherita (rossa per l'infanzia) | Pasta all'olio | Pasta con la ricotta | Pasta integrale al pomodoro | Lasagne* al pesto rosso |
| | Scaloppine di tacchino al limone | Sformato di verdure di stagione | Pecorino fresco | Uovo sodo in salsa verde | Polpette/burger di merluzzo* MSC al forno | Ricotta |
| | Finocchi gratinati/pomodori | Insalata mista | Carote al forno | Insalata di pomodori, carote e mais | Verdure miste* al forno | Spinaci* all'olio |
| | Pane integrale | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Torta allo yogurt | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| MERCOLEDÌ | Pasta al ragù di lenticchie rosse | Riso al pomodoro | Risotto allo zafferano | Passato di fagioli con pastina | Risotto alla parmigiana | Passato di verdure* con farro |
| | Uovo sodo in salsa verde | Petto di pollo al limone | Polpette/burger di merluzzo* MSC al forno | Stracchino | Scaloppine di pollo agli aromi | Arista agli aromi/al latte |
| | Bastoncini di carota in pinzimonio | Tris di verdure* al forno | Insalata verde | Zucchine trifolate/julienne | Fagiolini* al pomodoro | Insalata di finocchi/pomodori |
| | 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 per la primaria (Crostata alla marmellata di ciliegie per l'infanzia) |
| GIOVEDÌ | Passato di verdure e legumi con orzo | Pasta all'olio | Lasagne* alla bolognese | Pasta integrale al ragù vegetale | Pasta al pesto e pomodorini | Pasta al ragù |
| | Petto di pollo panato | Polpette/burger di merluzzo* MSC al forno | Insalata di ceci | Roast-beef | Sformato di patate e formaggio | Burger di ceci |
| | Purè di patate | Zucchine all'olio/julienne | Pomodori in insalata | Patate alla fattoressa | Bieta* saltata | Carote julienne |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta di stagione | 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 |
| VENERDÌ | Pasta al pesto | Pastina in brodo vegetale | Pasta in crema di zucchine | Insalata di riso / riso al pomodoro | Pasta all'olio | Pasta al pomodoro |
| | Platessa* MSC con pomodorini | Stracotto alla fiorentina | Tacchino arrosto | Fusi di pollo al forno | Polpettone al forno | Platessa* MSC alla mugnaia |
| | Bieta* all'olio | Patate arrosto | Piselli* saporiti | Cruditè di verdure | Insalata di pomodori | Zucchine gratinate |
| | Pane | Pane | Pane integrale | Pane | Pane | Pane |
| | 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. I 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. Le % della provenienza biologica di tutti gli altri prodotti fanno riferimento ai CAM emanati nel decreto legge del Marzo 2020 dal Ministero della Salute. La carne rossa di vitello (magatello): prodotta al 100% di Filiera Corta Toscana.



Prodotto con materia prima al 100% biologico



Piatto sostenibile ed eco-friendly



Piatto tradizionale della Regione Toscana