



COMUNE di SOVICILLE
(Provincia di SIENA)

UFFICIO SCUOLA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

MENU' PER DIETE SPECIALI

Anno Scolastico 2021/2022

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
Anno Scolastico 2021/2022
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE (RIEPILOGO)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla Pizzaiola
Carote julienne	Torta margherita	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto Genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista sono senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**Anno Scolastico 2021/2022****MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE (RIEPILOGO)**

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Tortellini al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con Orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla Pizzaiola
Carote julienne	Crostata con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto Genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le cruditè e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 1 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA A PROTEINE DELL’UOVO, DEL LATTE E DERIVATI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all’ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all’olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci/bietole saltati all’olio	Fagiolini lessati all’olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all’amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Ceci lessati all’olio	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all’olio	Patate lessate all’olio	Carote alla julienne	Patate lessate all’olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all’olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all’olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci/bietole saltati all’olio	Zucchine lessate all’olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all’olio	Pasta (bio-integrale) all’olio	Risotto (bio) all’olio	Risotto (bio) al pomodoro
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Fesa di tacchino alla salvia
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all’olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell’infanzia le crudité e l’insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell’infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

¹ per la scuola dell’infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 1 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA A PROTEINE DELL’UOVO, DEL LATTE E DERIVATI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all’ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bresaola e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all’olio	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all’olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci saltati all’olio	Fagiolini lessati all’olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza mozzarella + tonno sott’olio	Risotto (bio) al pesce	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all’amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Ceci lessati all’olio	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all’olio	Patate lessate all’olio	Carote julienne	Patate lessate all’olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all’olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) senza mozzarella + tonno sott’olio	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all’olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci saltati all’olio	Zucchine lessate all’olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all’olio	Pasta (bio-integrale) all’olio	Risotto (bio) all’olio	Risotto (bio) al pomodoro fresco
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Fesa di tacchino alla salvia
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all’olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; nella scuola dell’infanzia crudité e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell’infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

¹ per la scuola dell’infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 2 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA A PROTEINE DEL LATTE E DERIVATI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all'olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Patate lessate all'olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all'olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pomodoro
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia

¹ per la scuola dell'infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti e la frittata non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 2 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA A PROTEINE DEL LATTE E DERIVATI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bresaola e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all'olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza mozzarella + tonno sott'olio	Risotto (bio) al pesce	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Patate lessate all'olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) senza mozzarella + tonno sott'olio	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all'olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pomodoro fresco
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

¹ per la scuola dell'infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti e la frittata non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna;

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 3 AUTUNNO–INVERNO
MOTIVI RELIGIOSI DIVERSI (assenza di carni suine)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di bresaola e mozzarella fiordilatte	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Petto di pollo al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Torta margherita	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Fesa di tacchino al forno	Bis di bresaola e Parmigiano Reggiano	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 3 PRIMAVERA-ESTATE
MOTIVI RELIGIOSI DIVERSI (assenza di carni suine)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Petto di pollo al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza prosciutto cotto + tonno sott'olio	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) senza prosciutto cotto + tonno sott'olio	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Crostata con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Fesa di tacchino al forno	Bis di bresaola e Parmigiano Reggiano	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 4 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA A PROTEINE DELL’UOVO, DEL LATTE E DERIVATI E PRODOTTI ITTICI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all’ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Bocconcini di pollo impanati al forno	Fagioli cannellini lessati all’olio	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all’olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci/bietole saltati all’olio	Fagiolini lessati all’olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) con verdure	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all’amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Ceci lessati all’olio	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all’olio	Patate lessate all’olio	Carote alla julienne	Patate lessate all’olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all’olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) all’olio
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all’olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatella (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci/bietole saltati all’olio	Zucchine lessate all’olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all’olio	Pasta (bio-integrale) all’olio	Risotto (bio) all’olio	Risotto (bio) al pomodoro
Petto di pollo al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Fesa di tacchino alla salvia
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all’olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell’infanzia le crudité e l’insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell’infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia

¹ per la scuola dell’infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 4 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA A PROTEINE DELL’UOVO, DEL LATTE E DERIVATI E PRODOTTI ITTICI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all’ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bresaola e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Fagioli cannellini lessati all’olio	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all’olio	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all’olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci saltati all’olio	Fagiolini lessati all’olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza mozzarella + tonno sott’olio	Risotto (bio) con verdure	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all’amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Ceci lessati all’olio	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all’olio	Patate lessate all’olio	Carote julienne	Patate lessate all’olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all’olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) senza mozzarella + tonno sott’olio	Pasta (bio-integrale) all’olio
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all’olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci saltati all’olio	Zucchine lessate all’olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all’olio	Pasta (bio-integrale) all’olio	Risotto (bio) all’olio	Risotto (bio) al pomodoro fresco
Petto di pollo al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Fesa di tacchino alla salvia
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all’olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell’infanzia le crudité e l’insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell’infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

¹ per la scuola dell’infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 5 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA AL GLUTINE (utenti celiaci)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi deglutinati al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte****	Bocconcini di pollo impanati al forno***	Bastoncini impanati deglutinati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati***	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Dolcetto deglutinato (monoporzione)
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro	Tortellini deglutinati al pomodoro	Gnocchi deglutinati al pomodoro	Crema di patate con riso
Polpette di vitellone in bianco***	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con riso	Risotto (bio) al pesce	Risotto (bio) al pomodoro	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina***	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con riso	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone ial pomodoro***	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Dolcetto deglutinato (monoporzione)	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin***	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano****	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate***	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia cruditè e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo al limone"

*** pangrattato deglutinato o farina bramata di mais o farina deglutinata

**** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 5 PRIMAVERA-ESTATE
INTOLLERANZA AL GLUTINE (utenti celiaci)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi deglutinati al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati deglutinati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Dolcetto deglutinato (monoporzione)
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro fresco	Tortellini deglutinati al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) al ragù	Crema di patate con riso
Polpette di vitellone in bianco***	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi deglutinati al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina***	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone ial pomodoro***	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Dolcetto deglutinato (monoporzione)	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin***	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano****	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate***	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia cruditè e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo al limone"

*** pangrattato deglutinato o farina bramata di mais o farina deglutinata

**** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 6 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA AI PRODOTTI ITTICI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Fagioli cannellini lessati all'olio	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) con verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticcata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Torta margherita	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Petto di pollo al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 6 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA AI PRODOTTI ITTICI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Fagioli cannellini lessati all'olio	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Tortellini al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) con verdure	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Crostata con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Petto di pollo al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 7 AUTUNNO-INVERNO
INTOLLERANZA AI PRODOTTI ITTICI, SPINACI E KIWI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Fagioli cannellini lessati all'olio	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Bietole saltate all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) con verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Torta margherita	Bietole saltate all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Petto di pollo al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 7 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA AI PRODOTTI ITTICI, SPINACI E KIWI
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Fagioli cannellini lessati all'olio	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Tortellini al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Insalata mista	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) con verdure	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Crostata con marmellata	Insalata mista	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Petto di pollo al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

la frutta di stagione del mattino non potrà ricomprendere il kiwi, senza eccezione alcuna

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 8 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA AL GLUTINE (utenti celiaci) E MOTIVI RELIGIOSI DIVERSI (assenza di carni suine)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi deglutinati al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bresaola e mozzarella fiordilatte	Bocconcini di pollo impanati al forno***	Bastoncini impanati deglutinati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati***	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Dolcetto deglutinato (monoporzione)
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro	Gnocchi deglutinati al pomodoro	Crema di patate con riso
Polpette di vitellone in bianco***	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Petto di pollo al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con riso	Risotto (bio) al pesce	Risotto (bio) al pomodoro	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina***	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con riso	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone ial pomodoro***	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Dolcetto deglutinato (monoporzione)	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin***	Fesa di tacchino al forno	Bis di bresaola e Parmigiano Reggiano	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate***	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia cruditè e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo al limone"

*** pangrattato deglutinato o farina bramata di mais o farina deglutinata

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 8 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA AL GLUTINE (utenti celiaci) E MOTIVI RELIGIOSI DIVERSI (assenza di carni suine)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi deglutinati al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati deglutinati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Dolcetto deglutinato (monoporzione)
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) al ragù	Crema di patate con riso
Polpette di vitellone in bianco***	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Petto di pollo al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi deglutinati al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro fresco
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina***	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone ial pomodoro***	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Dolcetto deglutinato (monoporzione)	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin***	Fesa di tacchino al forno	Bis di bresaola e Parmigiano Reggiano	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate***	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia cruditè e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo al limone"

*** pangrattato deglutinato o farina bramata di mais o farina deglutinata

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 9 AUTUNNO-INVERNO
INTOLLERANZA AL POMODORO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù (senza pomodoro)	Passato di verdure con pasta (bio-integrale) (senza pomodoro)	Pasta (bio-integrale) all'olio e formaggio	Spezzatino di vitellone con patate in tegame (senza pomodoro)
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate lessate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) con ricotta	Tortellini all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al ragù (senza pomodoro)	Crema di patate con orzo (senza pomodoro)
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini (senza pomodoro)	Risotto (bio) al pesce (senza pomodoro)	Gnocchi di patate all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) all'olio e formaggio
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù senza pomodoro + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini (senza pomodoro)	Pasta (bio-integrale) al pesce (senza pomodoro)
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone in bianco	Bocconcini di pollo al gratin
Carote julienne	Torta margherita	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le cruditè e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 9 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA AL POMODORO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù (senza pomodoro)	Passato di verdure con pasta (bio-integrale) (senza pomodoro)	Pasta (bio-integrale) all'olio e formaggio	Spezzatino di vitellone con patate in tegame (senza pomodoro)
Caprese di mozzarella fiordilatte e insalata verde lattuga	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) con ricotta	Tortellini all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al ragù (senza pomodoro)	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) (senza pomodoro)	Risotto (bio) al pesce (senza pomodoro)	Gnocchi di patate all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) all'olio e formaggio
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù senza pomodoro + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) (senza pomodoro)	Pasta (bio-integrale) al pesce (senza pomodoro)
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone in bianco	Bocconcini di pollo al gratin
Carote julienne	Crostata con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese)
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 10 AUTUNNO-INVERNO
INTOLLERANZA ALLA FRUTTA
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticcata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Torta margherita	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 10 PRIMAVERA-ESTATE
INTOLLERANZA ALLA FRUTTA
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Tortellini al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Yogurt alla vaniglia	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 11 AUTUNNO–INVERNO
REGIME VEGETARIANO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al pomodoro	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Filetti di merluzzo al pomodoro con patate in tegame
Mozzarella fiordilatte	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'olio	Crema di patate con orzo
Fagioli cannellini lessati all'olio	Filetti di merluzzo al pomodoro	Frittata	Stracchino/crescenza
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro
Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Frittata con fontina	Ceci lessati all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (mozzarella + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Frittata	Cruditè di verdure miste*	Filetti di merluzzo al gratin	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno
Carote julienne	Torta margherita	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Stracchino/crescenza	Parmigiano Reggiano	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* Le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 11 PRIMAVERA–ESTATE
REGIME VEGETARIANO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Filetti di merluzzo al pomodoro con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Crudit� di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Torta allo yogurt
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'olio	Crema di patate con orzo
Fagioli cannellini lessati all'olio	Filetti di merluzzo al pomodoro	Frittata	Stracchino/crescenza
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza prosciutto + tonno sott'olio	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco
Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Frittata con fontina	Ceci lessati all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Pur� di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa ros�	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (mozzarella + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) senza prosciutto + tonno sott'olio	Pasta (bio-integrale) al pesce
Frittata	Crudit� di verdure miste*	Filetti di merluzzo al gratin	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno
Carote julienne	Crostata con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Stracchino/crescenza	Parmigiano Reggiano	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* *Le crudit  saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudit  e l'insalata mista non conterranno "carote"*

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 12 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA ALL’UOVO E FRUTTA A GUSCIO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all’ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all’olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all’olio	Fagiolini lessati all’olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all’amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Ceci lessati all’olio	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all’olio	Patate lessate all’olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all’olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci/bietole saltati all’olio	Zucchine lessate all’olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all’olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all’olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Fesa di tacchino alla salvia
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all’olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell’infanzia le crudité e l’insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell’infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell’infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 12 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA ALL’UOVO E FRUTTA A GUSCIO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all’ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all’olio	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all’olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all’olio	Fagiolini lessati all’olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all’amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Ceci lessati all’olio	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all’olio	Patate lessate all’olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticcata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all’olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci saltati all’olio	Zucchine lessate all’olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all’olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all’olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Fesa di tacchino alla salvia
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all’olio

Note:

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell’infanzia le crudité e l’insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell’infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell’infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 13 AUTUNNO–INVERNO
VITTO IN BIANCO CONTINUATIVO CON IMPLEMENTAZIONE DI FIBRA ALIMENTARE
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate all'olio	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) con ricotta	Spezzatino di vitellone con patate in bianco
Bis di prosciutto crudo/cotto e ricotta***	Bocconcini di pollo all'olio	Filetti di salmone lessati all'olio	Crudit� di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate lessate all'olio	1 mela
1 mela			
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all'olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale all'olio
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Insalata verde lattuga
			1 mela
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fesa di tacchino al forno	Filetti di salmone lessati al limone	Fusi (cosce) di pollo all'olio**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Patate lessate all'olio
	1 mela	1 mela	
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale) con ricotta	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Fagioli cannellini lessati all'olio	Hamburger di vitellone all'olio	Bocconcini di pollo al limone
Carote julienne	Crudit� di verdure miste*	Spinaci/bietole lessati all'olio	Zucchine lessate all'olio
	1 mela		
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Gnocchi di patate all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) all'olio
Filetti di salmone al limone	Arista di maiale all'olio	Bis di prosciutto crudo/cotto e ricotta***	Ricotta
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine lessate all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio
1 mela			

Note:

* le crudit  saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudit  e l'insalata mista sono senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e ricotta"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 13 PRIMAVERA–ESTATE
VITTO IN BIANCO CONTINUATIVO CON IMPLEMENTAZIONE DI FIBRA ALIMENTARE
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate all'olio	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) con ricotta	Spezzatino di vitellone con patate in bianco
Caprese di ricotta e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo all'olio	Filetti di salmone lessati all'olio	Crudit� di verdure miste*
1 mela	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	1 mela
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Crema di patate con orzo
Hamburger di vitellone all'olio	Roast beef	Fesa di tacchino all'olio	Arista di maiale all'olio
Spinaci lessati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga 1 mela
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fesa di tacchino all'olio	Filetti di salmone lessati al limone	Fusi (cosce) di pollo all'olio**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Patate lessate all'olio
1 mela	1 mela	1 mela	
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) con ricotta	Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo all'olio**	Fagioli cannellini lessati all'olio	Hamburger di vitellone all'olio	Bocconcini di pollo all'olio
Carote julienne	Crudit� di verdure miste* 1 mela	Spinaci lessati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) all'olio
Filetti di salmone al limone	Arista di maiale all'olio	Bis di prosciutto crudo/cotto e ricotta***	Ricotta
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine lessate all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio
1 mela		1 mela	

Note:

* le crudit  saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudit  e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e ricotta"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 14 AUTUNNO–INVERNO
SINDROME DIABETICA
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo/cotto e mozzarella fiordilatte***	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Yogurt magro alla frutta
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Yogurt magro alla frutta	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

per il peso dei primi e secondi piatti si fa riferimento a quanto dettagliato nel piano alimentare allegato alla certificazione medica; il pane sarà sempre di tipo integrale; la frutta proposta sarà: mela, pera, kiwi, arancia

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e mozzarella/Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 14 PRIMAVERA-ESTATE
SINDROME DIABETICA
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi di patate al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Yogurt magro alla frutta
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Tortellini al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al ragù	Crema di patate con orzo
Polpette di vitellone in bianco	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al latte
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio)	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi di patate al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Purè di patate
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale) pasticciata gratinata (ragù + besciamella) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Polpette di vitellone al pomodoro	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Yogurt magro alla frutta	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio e formaggio	Pasta (bio-integrale) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio e formaggio	Risotto (bio) al pesto genovese
Filetti di salmone al gratin	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo/cotto e Parmigiano Reggiano***	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

per il peso dei primi e secondi piatti si fa riferimento a quanto dettagliato nel piano alimentare allegato alla certificazione medica; il pane sarà sempre di tipo integrale; la frutta proposta sarà: mela, pera, kiwi, arancia

* le crudité saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia le crudité e l'insalata mista non conterranno "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo alla mugnaia"

*** per la scuola dell'infanzia "prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano"

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 15 AUTUNNO–INVERNO
REGIME VEGANO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Riso (bio) all'olio Patate in tegame
Fagioli cannellini all'uccelletto	Fagioli di soia lessati all'olio	Ceci lessati all'olio	Crudit� di verdure miste*
Finocchi gratinati	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) all'olio	Crema di patate con orzo
Ceci lessati all'olio	Lenticchie in tegame	Fagioli cannellini all'uccelletto	Piselli alla fiorentina
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con crostini	Risotto (bio) con verdure	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Pasta (bio-integrale) al pomodoro
Piselli alla fiorentina	Ceci lessati all'olio	Piselli alla fiorentina	Ceci lessati all'olio
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Patate lessate all'olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) al pomodoro	Vellutata di zucca gialla con crostini	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fagioli di soia lessati all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio Crudit� di verdure miste*	Lenticchie in tegame	Fagioli di soia lessati all'olio
Carote julienne	Sfogliatella (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pomodoro
Lenticchie in tegame	Piselli alla fiorentina	Fagioli di soia lessati all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio
Insalata mista*	Insalata mista	Zucchine gratinate	Insalata mista

Note:

* per la scuola dell'infanzia le crudit  e l'insalata mista non conterranno "carote"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 15 PRIMAVERA-ESTATE
REGIME VEGANO
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Passato di verdure con pasta (bio-integrale)	Pasta (bio-integrale) all'ortolana	Riso (bio) all'olio Patate in tegame
Fagioli cannellini all'uccelletto	Fagioli di soia lessati all'olio	Ceci lessati all'olio	Crudit� di verdure miste*
Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Cornetto (bio-monoporzione) al cioccolato
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) all'olio	Crema di patate con orzo
Ceci lessati all'olio	Lenticchie in tegame	Fagioli cannellini all'uccelletto	Piselli alla fiorentina
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza mozzarella e prosciutto cotto + tonno sott'olio + fagioli cannellini	Risotto (bio) con verdure	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco
Piselli alla fiorentina	Ceci lessati all'olio	Piselli alla fiorentina	Ceci lessati all'olio
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Patate lessate all'olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale) all'olio	Pasta (bio-integrale) al pomodoro fresco Crudit� di verdure miste*	Insalata fredda di pasta (bio-integrale) senza mozzarella e prosciutto cotto + tonno sott'olio + ceci	Pasta (bio-integrale) all'olio
Fagioli di soia lessati all'olio	Fagioli cannellini lessati all'olio	Lenticchie in tegame	Fagioli di soia lessati all'olio
Carote julienne	Sfogliatina/crostatina (bio-monoporzione) con marmellata	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pomodoro fresco
Lenticchie in tegame	Piselli alla fiorentina	Fagioli di soia lessati all'olio	Lenticchie in tegame
Pomodori insalatari	Insalata mista	Zucchine gratinate	Insalata mista

Note:

* per la scuola dell'infanzia le crudit  e l'insalata mista non conterranno "carote"

i primi piatti non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 16 AUTUNNO–INVERNO
INTOLLERANZA AL GLUTINE, AL LATTE E DERIVATI (utenti celiaci)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi deglutinati al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bis di prosciutto crudo e cotto ¹	Bocconcini di pollo impanati al forno***	Bastoncini impanati deglutinati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
Finocchi gratinati***	Insalata verde lattuga	Patate alla fattoressa	Dolcetto deglutinato (monoporzione)
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro	Tortellini deglutinati al pomodoro	Gnocchi deglutinati al pomodoro	Crema di patate con riso
Hamburger di vitellone all'olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci/bietole saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Fagiolini in tegame	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di zucca gialla con riso	Risotto (bio) al pesce	Risotto (bio) al pomodoro	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina***	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote alla julienne	Patate lessate all'olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Vellutata di zucca gialla con riso	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all'olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Dolcetto deglutinato (monoporzione)	Spinaci/bietole saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'olio	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pomodoro
Filetti di salmone al gratin***	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto¹	Uova lessate
Insalata mista*	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate***	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia cruditè e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo al limone"

*** pangrattato deglutinato o farina bramata di mais o farina deglutinata

¹ per la scuola dell'infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti e la frittata non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE n. 16 PRIMAVERA–ESTATE
INTOLLERANZA AL GLUTINE, AL LATTE E DERIVATI (utenti celiaci)
(in grassetto le variazioni rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Gnocchi deglutinati al ragù	Passato di verdure con pasta (bio-integrale deglutinata)	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'ortolana	Spezzatino di vitellone con patate in tegame
Bresaola e pomodori insalatari	Bocconcini di pollo impanati al forno	Bastoncini impanati deglutinati di filetti di merluzzo al forno	Cruditè di verdure miste*
	Insalata verde lattuga	Patate prezzemolate all'olio	Dolcetto deglutinato (monoporzione)
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) al pomodoro fresco	Tortellini deglutinati al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) al ragù	Crema di patate con riso
Hamburger di vitellone all'olio	Roast beef	Fesa di tacchino alla salvia	Arista di maiale al forno
Spinaci saltati all'olio	Fagiolini lessati all'olio	Pomodori insalatari	Insalata verde lattuga
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Insalata fredda di riso (bio) senza mozzarella + tonno sott'olio	Risotto (bio) al pesce	Gnocchi deglutinati al pomodoro fresco	Pasta (bio-integrale deglutinata) all'amatriciana
Fesa di tacchino al forno	Frittata con fontina***	Fusi (cosce) di pollo al forno**	Roast-beef
Zucchine lessate all'olio	Patate lessate all'olio	Carote julienne	Patate lessate all'olio
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Pasta (bio-integrale deglutinata) in salsa rosé	Pasta (bio-integrale deglutinata) pasticciata gratinata (senza besciamella + ragù) al forno	Insalata fredda di pasta (bio-integrale deglutinata) senza mozzarella + tonno sott'olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesce
Fusi (cosce) di pollo al forno**	Cruditè di verdure miste*	Hamburger di vitellone all'olio	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Carote julienne	Dolcetto deglutinato (monoporzione)	Spinaci saltati all'olio	Zucchine lessate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Risotto (bio) all'olio	Pasta (bio-integrale deglutinata) al pesto genovese	Risotto (bio) all'olio	Risotto (bio) al pomodoro fresco
Filetti di salmone al gratin***	Arista di maiale al forno	Bis di prosciutto crudo e cotto ¹	Uova lessate
Pomodori insalatari	Piselli alla fiorentina	Zucchine gratinate***	Fagioli cannellini lessati all'olio

Note:

* le cruditè saranno servite prima del piatto unico; per la scuola dell'infanzia cruditè e insalata mista senza "carote"

** per la scuola dell'infanzia "bocconcini di pollo al limone"

*** pangrattato deglutinato o farina bramata di mais o farina deglutinata

¹ per la scuola dell'infanzia solo "prosciutto cotto"

i primi piatti e la frittata non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE (SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA)
DIETA SPECIALE 17 AUTUNNO–INVERNO / PRIMAVERA–ESTATE
VITTO IN BIANCO
 (fino ad un max. di 3 giorni)

1° giorno	Pasta (bio-integrale) all'olio Scaloppina di vitellone al limone Spinaci lessati all'olio Frutta di stagione (1 mela)
2° giorno	Risotto (bio) all'olio Filetti di salmone lessati Carote lessate all'olio Frutta di stagione (1 mela)
3° giorno	Pastina (bio-integrale) in brodo di verdure Ricotta Patate lessate all'olio Frutta di stagione (1 mela)

Note:

i primi piatti ed il polpettone non conterranno formaggio grana Parmigiano Reggiano, senza eccezione alcuna.

Firenze, 1 ottobre 2021

