



Comune di Pontassieve



MENÙ ESTIVO 2024

Infanzia

1 SETTIMANA	10—14 GIUGNO/ 8-12 LUGLIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Risotto con zucchine e fiori di zucca Riso, zucchine, cipolle, sedano, carota, basilico, olio evo Stracchino Stracchino Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Insalata di farro Farro, zucchine, piselli, carote, cipolla, basilico, olio evo Cotoletta di tacchino finto fritto Tacchino, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Pasta peperoni e ricotta Pasta, peperoni, ricotta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Arista Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Insalata mista Insalata verde, mais	Pasta fredda al pomodoro Pasta, pomodoro, basilico, olio evo Polpette di zucchine ricotta e menta Uovo, zucchine, ricotta, menta, cipolla, pangrattato, patate, aglio, parmigiano, olio evo Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo	Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo Merluzzo salvia e limone Merluzzo, prezzemolo, salvia, limone, farina, olio evo Patate arrosto Patate, olio evo, salvia, rosmarino	
2 SETTIMANA	17-21 GIUGNO/ 15-19 LUGLIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta alla pomarola Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Scaloppina di pollo alla salvia Pollo, salvia, olio evo Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, olio evo Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Tris di verdure Fagiolini, patate, carote	Minestrone con orzo Orzo, patate, lenticchie, fagioli, zucchine, sedano, carote, pomodori pelati, piselli, cipolla, olio evo Pizza margherita Base pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo	Pappa al pomodoro Pane, pomodori, pomodori pelati, cipolla, sedano, carote, basilico, olio evo Polpette di manzo Carne di manzo, parmigiano, latte, pane, formaggio, pangrattato, uovo, odori, olio evo Zucchine all'olio Zucchine, olio evo	Pasta al ragù di pesce Pasta, pomodori pelati, anelli e ciuffi di calamari, odori, olio evo Squacquerone Squacquerone Pomodori e cetrioli Pomodori e cetrioli	
3 SETTIMANA	24-28 GIUGNO/ 22-26 LUGLIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta aglio e olio Pasta, aglio e olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Insalata mista Insalata, mais e rucola	Pasta alla pomarola Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Tacchino arrosto Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Peperoni e patate Peperoni, patate, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio evo	Riso al burro Riso, burro Polpette di melanzane Melanzane, uovo, patate, parmigiano, pangrattato, basilico, olio evo Fagiolini Fagiolini	Gnocchi al pesto di basilico Gnocchi, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo Merluzzo alla livornese Merluzzo, pomodori pelati, prezzemolo, farina, olio evo Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	
4 SETTIMANA	1-5 LUGLIO /29 LUGLIO-2AGOSTO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta alle zucchine Pasta, zucchine, cipolla, basilico, olio evo Ricotta Ricotta Carote filo Carote	Pasta fredda con pomodoro e mozzarella Pasta, pomodoro fresco, pomodori pelati, mozzarella, basilico, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo	Riso alla cantonese Riso, cosciotto, piselli, uovo, cipolla, olio evo Insalata di fagioli e pomodori Fagioli, pomodori, basilico, erba cipollina, olio evo	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, basilico, cipolla, olio evo Polpette di scorfano Scorfano, patate, aglio, prezzemolo, uovo, pangrattato, latte, limone Insalata mista Insalata verde, cetrioli, mais	Pasta alla carrettiera Pasta, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Petto di pollo salvia e limone Pollo, salvia, limone, olio evo Zucchine brasate Zucchine, basilico, aglio e olio evo	



MENÙ ESTIVO 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	12-16 GIUGNO/ 10-14 LUGLIO				
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Risotto con zucchine e fiori di zucca Stracchino Pomodori e basilico	Insalata di farro Cotoletta di tacchino finto fritto Spinaci saltati	Pasta peperoni e ricotta Arista Insalata mista	Pasta fredda al pomodoro Polpette di zucchine ricotta e menta Carote brasate	Pasta al pesto di basilico Merluzzo salvia e limone Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata	Formaggio		Ceci agli aromi
No carne si pesce		Frittata	Formaggio		
No maiale			Formaggio		
No glutine (sgl)		Insalata di riso, Cotoletta di tacchino finto fritto sgl	Pasta peperoni e ricotta sgl	Pasta fredda al pomodoro sgl, Polpette di zucchine ricotta e menta sgl	Pasta al pesto sgl, Merluzzo salvia e limone sgl
No latticini	Lenticchie agli aromi		Pasta ai peperoni	Frittata senza latticini	Pasta al pesto di basilico senza latticini
No uovo				Ricotta	
No frutta a guscio					Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio



MENÙ ESTIVO 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	19 - 23 GIUGNO / 17-21 LUGLIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pomarola Scaloppina di pollo alla salvia Piselli saltati	Pasta al parmigiano Uova strapazzate Tris di verdura	Minestrone con orzo Pizza margherita	Pappa al pomodoro Polpette di manzo Zucchine all' olio	Pasta al ragù di pesce Squacquerone Pomodori e cetrioli
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio			Sformato vegetariano	Pasta al pomodoro
No carne si pesce	Formaggio			Sformato vegetariano	
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta alla pomarola sgl, Scaloppina di pollo alla salvia sgl	Pasta al parmigiano sgl	Minestrone con riso, Pizza sgl	Pappa al pomodoro sgl, Polpette sgl	Pasta al ragù di pesce sgl
No latticini		Pasta all'olio, Uova strapazzate senza latticini	Pizza rossa	Hamburger di manzo	Lenticchie agli aromi
No uovo		Formaggio		Hamburger di manzo	
No frutta a guscio					



MENÙ ESTIVO 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	26-30 GIUGNO / 24-28 LUGLIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Schiacciata al pomodoro Cosciotto Insalata mista	Pasta alla pomarola Tacchino arrosto Peperoni e patate	Riso al burro Polpette di melanzane Fagiolini	Gnocchi al pesto di basilico Merluzzo alla livornese Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio	Frittata		Fagioli al pomodoro
No carne si pesce		Formaggio	Frittata		
No maiale		Formaggio			
No glutine (sgl)	Pasta aglio e olio sgl	Schiacciata al pomodoro sgl	Pasta alla pomarola sgl	Polpette di melanzane sgl	Gnocchi al pesto sgl, Merluzzo alla livornese sgl
No latticini	Lenticchie agli aromi			Riso all'olio, Polpette di melanzane senza latticini	Gnocchi di patate senza latticini al pesto di basilico senza latticini
No uovo				Polpette di melanzane no uovo	Gnocchi di patate senza uovo al pesto
No frutta a guscio					Gnocchi al pesto di basilico senza frutta a guscio



MENÙ ESTIVO 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	03—07 LUGLIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alle zucchine Ricotta Carote filo	Pasta fredda con pomodoro e mozzarella Frittata Spinaci saltati	Riso alla cantonese Insalata di fagioli e pomodori	Pasta agli aromi Polpette di scorfano Insalata mista	Pasta alla carrettiera Petto di pollo salvia e limone Zucchine brasate
Vegetariano (no carne no pesce)			Riso alla cantonese vegetariano	Formaggio	Cecina
No carne si pesce			Riso alla cantonese vegetariano		Cecina
No maiale			Riso alla cantonese vegetariano		
No glutine (sgl)	Pasta alle zucchine sgl	Pasta fredda pomodoro e mozzarella sgl		Pasta agli aromi sgl, Polpette di scorfano sgl	Pasta alla carrettiera sgl, Pollo salvia e limone sgl
No latticini	Carne ferri	Pasta fredda al pomodoro, Frittata no latticini			
No uovo		Carne ai ferri	Riso alla cantonese no uovo	Pesce al vapore	
No frutta a guscio					



MENÙ ESTIVO 2024

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici, di filiera corta a Km0.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro, la pasta integrale e la pasta all'uovo sono essiccate a basse temperature e sono biologiche, di filiera toscana a km0. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta a Km0.
PASTA FRESCA E RIPIENA	La pasta fresca e la pasta ripiena sono prodotte da un pastificio artigianale del Mugello a filiera corta a Km0 e sono preparate solo con ingredienti freschi senza conservanti.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
POLLO E TACCHINO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO E SUINO	Il manzo e il suino sono di filiera corta prevalentemente a Km0 e toscani.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo e solidale. Le arance sono in parte coltivate in terre confiscate dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata o Km0.
	CONDIMENTI E SALSE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	L'olio utilizzato per i condimenti è un "blend" di olii extra vergine d'oliva, costituito dalla miscela dei migliori olii extra vergine d'oliva biologici prodotti nel territorio di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

