

# Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

MENU' ESTIVO | Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso alle zucchini	Pasta al pesto	Minestra d'orzo	Pasta ai 4 formaggi	Pasta al pomodoro fresco e basilico
	Nasello al forno	Bocconcini di pollo agli aromi	Straccetti di vitellone al pomodoro	Prosciutto cotto	Frittata di zucchini
	Insalata	Pomodori	Piselli	Carote e cetrioli a pinzimonio	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° SETTIMANA	Pasta alle zucchini	Farro pesto e pomodorini	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta olio	Riso alle verdure
	Mozzarella	Straccetti di tacchino al forno	Insalata di fagioli cannellini e pomodori	Straccetti di maiale alla fiorentina	Merluzzo alla livornese
	Insalata e pomodori	Fagiolini olio		Carote filè	Purè
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Riso dell'orto (pomodori, piselli, peperoni)	Pasta al pesto	Tagliatelle al ragù	Pasta fredda al pomodoro fresco e basilico	Pasta all'olio
	Bocconcini di Parmigiano	Filetto di pesce all'isolana	Sformato di verdure e piselli	Straccetti di vitellone in salsa	Prosciutto cotto
	Misto di verdure al forno	Insalata		Carote filè	Zucchini all'olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Riso e piselli	Pasta alla crema di melanzane	Pasta olio	Orzotto con verdure
	Bocconcini di tacchino alla pizzaiola	Mozzarella	Frittata di zucchini	Spezzatino di maiale alla fiorentina	Nasello al forno
	Fagiolini olio	Pomodori	Insalata	Carote olio	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Rev. Marz. 2020

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

MENU' **COLAZIONI E MERENDE** ESTIVO | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	COLAZIONE	Yogurt alla frutta	Frutta fresca (estiva)	Biscotti	Frutta fresca (estiva)	Yogurt alla frutta
	MERENDA	Pizzetta	Pane e olio	Polpa di frutta	Crostata alla marmellata	Pane e marmellata
2° SETTIMANA	COLAZIONE	Polpa di frutta	Schiacciata	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca (estiva)
	MERENDA	Schiacciata	Crostata alla marmellata	Pane e olio	Biscotti	Mantovana
3° SETTIMANA	COLAZIONE	Latte e Biscotti	Yogurt alla frutta	Succo di frutta	Frutta fresca (estiva)	Yogurt alla frutta
	MERENDA	Pane e olio	Polpa di frutta	Schiacciata	Cracker	Pizzetta
4° SETTIMANA	COLAZIONE	Yogurt alla frutta	Frutta fresca (estiva)	Latte	Yogurt alla frutta	Polpa di frutta
	MERENDA	Pane e olio	Crostata alla marmellata	Polpa di frutta	Pane e pomodoro	Schiacciata



Rev. Marz. 2020

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.