

Aggiornamento 15 Novembre 24

SETTEMBRE 2024



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 di questi allergeni come ingredienti o in tracce e derivati dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (e LATTOSIO) FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o “a base di” (ai sensi dell’Alleg.2 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 domanda corredata di certificazione medica ed in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata la sensibilizzazione

mercoledì 04 settembre 2024	mercoledì 11 settembre 2024	mercoledì 18 settembre 2024	mercoledì 25 settembre 2024 Scuola Primaria di Catania Sedanini al pesto genovese Bocconcini di tacchino alle olive Patate arrosto
giovedì 05 settembre 2024	giovedì 12 settembre 2024	giovedì 19 settembre 2024	giovedì 26 settembre 2024 Scuole Primarie di Catania e Vignole Penne con pomodorini e basilico Pecorino Toscano dolce DOP Insalata mista
venerdì 06 settembre 2024	venerdì 13 settembre 2024	venerdì 20 settembre 2024	venerdì 27 settembre 2024 Scuole Primarie di Catania e Vignole Riso alla crema di zucchini Arista agli aromi Bietole al sughetto

OTTOBRE 2024

lunedì 30 settembre 2024 Inizio tutte altre scuole Conchiglie al pomodoro e olive Tonno Piselli all’olio	lunedì 07 ottobre 2024 Brodo vegetale con pasta Arista agli aromi toscani Bietole al sughetto “ Chilometro Toscano”	lunedì 14 ottobre 2024 Gnocchetti sardi alla pomarola Pecorino dolce Toscano DOP Carote saltate	lunedì 21 ottobre 2024 Riso ai porri Fesa di tacchino al forno Insalata capricciosa
martedì 01 ottobre 2024 Fusilli con pomodorini e basilico Sfogliatina ricotta e prosciutto cottoAQ Fagiolini al pomodoro	martedì 08 ottobre 2024 Farfalle alla marinara Merluzzo dorato Ceci	martedì 15 ottobre 2024 Passato di verdure con pasta Spezzatino di vitello Patate all’olio “Tutto biologico”	martedì 22 ottobre 2024 Gnocchi alla pizzaiola Stracchino Carote saltate
mercoledì 02 ottobre 2024 Verdure miste julienne Chioccioline al ragù Crostatina con la marmellata “Unico Piatto”	mercoledì 09 ottobre 2024 Fusilli alla pomarola Frittata di zucchini Carote saltate	mercoledì 16 ottobre 2024 Penne alla zucca gialla Platessa al limone Pomodori all’olio	mercoledì 23 ottobre 2024 Passato di verdure con orzo Arista agli aromi Finocchi filangè
giovedì 03 ottobre 2024 Riso al Grana Coscette di pollo arrosto Insalata di stagione	giovedì 10 ottobre 2024 Caserecce in salsa rosa Valdostana Pomodori all’olio	giovedì 17 ottobre 2024 Vellutata di cannellini con riso Sformatino ricotta e spinaci Fagiolini al pomodoro	giovedì 24 ottobre 2024 Sedanini all’olio Igp Merluzzo dorato Spinaci saltati
venerdì 04 ottobre 2024 Spaghetti al pesto genovese Mozzarella Pomodori e cetrioli	venerdì 11 ottobre 2024 Riso ai porri Bocconcini di pollo al limone Insalata mista	venerdì 18 ottobre 2024 Verdure miste al forno Tortiglioni al ragù Yogurt “Unico Piatto biologico”	venerdì 25 ottobre 2024 Fusilli alla marinara Frittata di patate Fagiolini al pomodoro “Tutto biologico”



NOVEMBRE 2024

<p>lunedì 28 ottobre 2024</p> <p>Caserecce al pesto genovese Nasello in umido Ceci</p>	<p>lunedì 04 novembre 2024</p> <p>Pennette all'olio Igp Frittata ai porri Fagiolini all'olio</p>	<p>lunedì 11 novembre 2024</p> <p>Tortiglioni alla pomarola Arrostato di Chianina Igp Bietole saltate</p> <p>“Chilometro Toscano”</p>	<p>lunedì 18 novembre 2024</p> <p>Brodo vegetale con pasta Arista agli aromi toscani Spinaci all'olio</p> <p>“Chilometro Toscano”</p>
<p>martedì 29 ottobre 2024</p> <p>Conchiglie alla pizzaiola Fesa di tacchino al forno Insalata di stagione</p>	<p>martedì 05 novembre 2024</p> <p>Farfalle al pesto invernale Merluzzo dorato Carote julienne</p>	<p>martedì 12 novembre 2024</p> <p>Vellutata di cannellini con orzo Frittata di patate Carote al forno</p>	<p>martedì 19 novembre 2024</p> <p>Fusilli all'olio Igp Valdostana Fagiolini all'olio</p>
<p>mercoledì 30 ottobre 2024</p> <p>Chioccioline al pomodoro e olive Pecorino dolce toscano Dop Fagiolini all'olio</p>	<p>mercoledì 06 novembre 2024</p> <p>Verdure miste gratin Fusilli al ragù Schiacciata fiorentina</p> <p>“Unico Piatto”</p>	<p>mercoledì 13 novembre 2024</p> <p>Gnocchetti sardi alla marinara Platessa al limone Insalata mista</p>	<p>mercoledì 20 novembre 2024</p> <p>Vellutata di ceci con pasta Sformatino ricotta e spinaci Insalata capricciosa</p>
<p>giovedì 31 ottobre 2024</p> <p>Riso al Grana Tonno Piselli all'olio</p>	<p>giovedì 07 novembre 2024</p> <p>Sedanini alla zucca gialla Stracchino Spinaci saltati</p>	<p>giovedì 14 novembre 2024</p> <p>Raviolini burro e salvia Straccetti di pollo agli agrumi Patate arrosto</p>	<p>giovedì 21 novembre 2024</p> <p>Polenta alla pomarola Nasello con salsina di verdure Carote saltate</p>
<p>venerdì 01 novembre 2024</p> <p>Festa di Ognissanti</p>	<p>venerdì 08 novembre 2024</p> <p>Passato di verdure con riso Spezzatino di vitello Patate all'olio</p> <p>“Tutto biologico”</p>	<p>venerdì 15 novembre 2024</p> <p>Caserecce in salsa rosa Mozzarella Verdure miste al forno</p>	<p>venerdì 22 novembre 2024</p> <p>Finocchi filangè Tortiglioni al ragù Yogurt</p> <p>“Unico Piatto”</p>

NOVEMBRE – DICEMBRE 2024

<p>lunedì 25 novembre 2024</p> <p>Gnocchi alla pomarola Pecorino dolce toscano Dop Bietole saltate</p> <p>“Chilometro Toscano”</p>	<p>lunedì 02 dicembre 2024</p> <p>Brodo vegetale con pasta Fesa di tacchino al forno Piselli all'olio</p>	<p>lunedì 09 dicembre 2024</p> <p>Conchiglie alla marinara Valdostana Finocchi filangè</p>	<p>lunedì 16 dicembre 2024</p> <p>Sedanini al ragù di lenticchie Frittata di patate Verdure miste al forno</p>
<p>martedì 26 novembre 2024</p> <p>Passato di verdure con pasta Spezzatino di vitello Patate all'olio</p> <p>“Tutto biologico”</p>	<p>martedì 03 dicembre 2024</p> <p>Riso ai porri Mozzarella Spinaci al sughetto</p>	<p>martedì 10 dicembre 2024</p> <p>Caserecce al pesto invernale Bocconcini di pollo al limone Fagiolini all'olio</p>	<p>martedì 17 dicembre 2024</p> <p>Spaghetti alla pomarola Platessa al limone Insalata mista</p>
<p>mercoledì 27 novembre 2024</p> <p>Pennette alla crema di piselli Merluzzo dorato Carote julienne</p>	<p>mercoledì 04 dicembre 2024</p> <p>Fagiolini all'olio Tortiglioni al ragù Yogurt</p> <p>“Unico Piatto biologico”</p>	<p>mercoledì 11 dicembre 2024</p> <p>Sedanini alla pizzaiola Sformatino ricotta e spinaci Insalata ricca</p>	<p>mercoledì 18 dicembre 2024</p> <p>Penne all'olio stracchino, spinaci saltati Per tutte le scuole dell'Istituto NANNINI Lasagne al ragù Spinaci saltati Pandoro</p>
<p>giovedì 28 novembre 2024</p> <p>Vellutata di cannellini con orzo Frittata di porri Insalata mista</p> <p>“Tutto biologico”</p>	<p>giovedì 05 dicembre 2024</p> <p>Fusilli all'olio Igp Nasello in umido Carote al forno</p>	<p>giovedì 12 dicembre 2024</p> <p>Passato di verdure con farro Salsiccia toscana al forno Fagioli all'uccelletto</p> <p>“Chilometro Toscano”</p>	<p>giovedì 19 dicembre 2024</p> <p>Penne all'olio, Stracchino, carote saltate Per tutte le scuole dell'Istituto MONTEMAGNO Lasagne al ragù Carote saltate Pandoro</p>
<p>venerdì 29 novembre 2024</p> <p>Riso alla zucca gialla Straccetti di pollo agli agrumi Fagiolini al pomodoro</p>	<p>venerdì 06 dicembre 2024</p> <p>Vellutata di borlotti con pasta Sfogliatina ricotta e spinaci Insalata capricciosa</p>	<p>venerdì 13 dicembre 2024</p> <p>Riso al Grana Merluzzo con salsina di verdure Carote julienne</p>	<p>venerdì 20 dicembre 2024</p> <p>Pennette al pomodoro e olive Cosette di pollo arrosto Piselli all'olio</p>

GENNAIO 2025



<p>lunedì 06 gennaio 2025</p> <p>Epifania</p>	<p>lunedì 13 gennaio 2025</p> <p>Riso saporito al cavolfiore Fesa di tacchino al forno Insalata di stagione</p>	<p>lunedì 20 gennaio 2025</p> <p>Caserecce all'olio Igp Salsiccia toscana al forno Bietole al sughetto "Chilometro Toscano"</p>	<p>lunedì 27 gennaio 2025</p> <p>Sedanini al ragù di lenticchie Sformatino ricotta e spinaci Carote saltate</p>
<p>martedì 07 gennaio 2025</p> <p>Penne all'olio Igp Nasello in umido Piselli all'olio</p>	<p>martedì 14 gennaio 2025</p> <p>Fusilli alla pizzaiola Stracchino Fagiolini al pomodoro</p>	<p>martedì 21 gennaio 2025</p> <p>Vellutata di ceci con riso Frittata di patate Carote julienne</p>	<p>martedì 28 gennaio 2025</p> <p>Polenta alla pomarola Nasello con salsina di verdure Finocchi filangè</p>
<p>mercoledì 08 gennaio 2025</p> <p>Brodo vegetale con riso Arista agli aromi Patate all'olio "Tutto biologico"</p>	<p>mercoledì 15 gennaio 2025</p> <p>Passato di verdure con pasta Arrosto di Chianina Igp Carote saltate "Chilometro Toscano"</p>	<p>mercoledì 22 gennaio 2025</p> <p>Farfalle al ragù di pesce Mozzarella Piselli alla fiorentina</p>	<p>mercoledì 29 gennaio 2025</p> <p>Penne alla zucca gialla Coscette di pollo arrosto Insalata mista</p>
<p>giovedì 09 gennaio 2025</p> <p>Conchiglie alla pomarola Frittata di porri Spinaci al forno "Tutto biologico"</p>	<p>giovedì 16 gennaio 2025</p> <p>Sedanini in salsa rosa Merluzzo dorato Ceci all'olio</p>	<p>giovedì 23 gennaio 2025</p> <p>Verdure miste al forno Fusilli al ragù Schiacciata fiorentina "Unico Piatto"</p>	<p>giovedì 30 gennaio 2025</p> <p>Riso ai porri Valdostana Fagiolini all'olio</p>
<p>venerdì 10 gennaio 2025</p> <p>Finocchi filangè Tortiglioni al ragù Yogurt "Unico Piatto biologico"</p>	<p>venerdì 17 gennaio 2025</p> <p>Vellutata di cannellini con orzo Sformatino ricotta e spinaci Finocchi filangè</p>	<p>venerdì 24 gennaio 2025</p> <p>Gnocchetti sardi al pesto invernale Platessa al limone Insalata capricciosa</p>	<p>venerdì 31 gennaio 2025</p> <p>Passato di verdure con farro Spezzatino di vitello Patate all'olio "Tutto biologico"</p>

FEBBRAIO 2025

<p>lunedì 03 febbraio 2025</p> <p>Penne all'olio Igp Nasello in umido Fagiolini all'olio</p>	<p>lunedì 10 febbraio 2025</p> <p>Brodo vegetale con pasta Arista agli aromi Patate all'olio</p>	<p>lunedì 17 febbraio 2025</p> <p>Chioccioline alla marinara Pecorino dolce <i>Toscano DOP</i> Spinaci al sughetto "Chilometro Toscano"</p>	<p>lunedì 24 febbraio 2025</p> <p>Pennette in salsa rosa Fesa di tacchino al forno Piselli alla fiorentina</p>
<p>martedì 04 febbraio 2025</p> <p>Vellutata di ceci con riso Frittata ai porri Insalata capricciosa "Tutto biologico"</p>	<p>martedì 11 febbraio 2025</p> <p>Chioccioline al pesto invernale Platessa al limone Finocchi filangè</p>	<p>martedì 18 febbraio 2025</p> <p>Carote saltate Caserecce al ragù Crostatina con la marmellata "Unico Piatto biologico"</p>	<p>martedì 25 febbraio 2025</p> <p>Fusilli alla zucca gialla Stracchino Fagiolini all'olio</p>
<p>mercoledì 05 febbraio 2025</p> <p>Verdure miste gratin Tortiglioni al ragù Yogurt "Unico Piatto biologico"</p>	<p>mercoledì 12 febbraio 2025</p> <p>Vellutata di borlotti con farro Sfogliatina ricotta e spinaci Fagiolini al pomodoro</p>	<p>mercoledì 19 febbraio 2025</p> <p>Riso ai porri Merluzzo dorato Ceci</p>	<p>mercoledì 26 febbraio 2025</p> <p>Passato di verdure con riso Salsiccia al forno Fagioli all'uccelletto "Chilometro Toscano"</p>
<p>giovedì 06 febbraio 2025</p> <p>Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alle olive Spinaci all'olio</p>	<p>giovedì 13 febbraio 2025</p> <p>Sedanini al pomodoro e olive Stracchino Piselli all'olio</p>	<p>giovedì 20 febbraio 2025</p> <p>Vellutata di cannellini con orzo Sformatino ricotta e prosciutto cotto AQ Finocchi filangè</p>	<p>giovedì 27 febbraio 2025</p> <p>Polenta alla pomarola Nasello con salsina di verdure Carote julienne</p>
<p>venerdì 07 febbraio 2025</p> <p>Raviolini alla pomarola Mozzarella Carote al forno</p>	<p>venerdì 14 febbraio 2025</p> <p>Riso saporito al cavolfiore Coscette di pollo arrosto Insalata mista</p>	<p>venerdì 21 febbraio 2025</p> <p>Pennette all'olio Igp Spezzatino di vitello Patate arrosto</p>	<p>venerdì 28 febbraio 2025</p> <p>Spaghetti al pesto invernale Frittata di patate Insalata di stagione</p>

MARZO 2025



<p>lunedì 03 marzo 2025</p> <p>Gnocchetti sardi alla pomarola Arista agli aromi Piselli all'olio</p> <p>"Tutto biologico"</p>	<p>lunedì 10 marzo 2025</p> <p>Vellutata di lenticchie con pasta Sformatino ricotta e spinaci Insalata capricciosa</p>	<p>lunedì 17 marzo 2025</p> <p>Riso saporito al cavolfiore Nasello con salsina di verdure Carote al forno</p>	<p>lunedì 24 marzo 2025</p> <p>Fusilli all'olio Igp Fesa di tacchino al forno Verdure miste al forno</p>
<p>martedì 04 marzo 2025</p> <p>Caserecce all'olio Igp Bocconcini di tacchino al limone Insalata mista</p>	<p>martedì 11 marzo 2025</p> <p>Raviolini burro e salvia Platessa al limone Carote julienne</p>	<p>martedì 18 marzo 2025</p> <p>Pennette al pomodoro e olive Valdostana Spinaci saltati</p>	<p>martedì 25 marzo 2025</p> <p>Riso alla zucca gialla Merluzzo dorato Fagioli borlotti</p>
<p>mercoledì 05 marzo 2025</p> <p>Passato di verdure con riso Stracchino Spinaci all'olio</p> <p>Ceneri 2025</p>	<p>mercoledì 12 marzo 2025</p> <p>Riso ai porri Cosce di pollo arrosto Finocchi filangè</p>	<p>mercoledì 19 marzo 2025</p> <p>Verdure miste gratin Tortiglioni al ragù Yogurt</p> <p>"Unico Piatto biologico"</p>	<p>mercoledì 26 marzo 2025</p> <p>Passato di verdure con pasta Braciolina alla pistoiese Patate all'olio</p>
<p>giovedì 06 marzo 2025</p> <p>Verdure miste al forno Penne al ragù Schiacciata fiorentina</p> <p>"Unico Piatto"</p>	<p>giovedì 13 marzo 2025</p> <p>Brodo vegetale con pasta Salsiccia toscana al forno Fagioli all'uccelletto</p> <p>"Chilometro Toscano"</p>	<p>giovedì 20 marzo 2025</p> <p>Passato di verdure con riso Fesa di tacchino al forno Fagiolini all'olio</p>	<p>giovedì 27 marzo 2025</p> <p>Farfalle al pesto invernale Pecorino Toscano dolce DOP Piselli alla fiorentina</p>
<p>venerdì 07 marzo 2025</p> <p>Farfalle al pesto invernale Merluzzo dorato Carote julienne</p>	<p>venerdì 14 marzo 2025</p> <p>Fusilli alla pomarola Mozzarella Fagiolini all'olio</p>	<p>venerdì 21 marzo 2025</p> <p>Sedanini alla pizzaiola Frittata di patate Finocchi filangè</p> <p>"Tutto biologico"</p>	<p>venerdì 28 marzo 2025</p> <p>Spaghetti alla marinara Sfogliatina ricotta e spinaci Insalata di stagione</p>

APRILE 2025

<p>lunedì 31 marzo 2025</p> <p>Pennette al ragù di lenticchie Mozzarella Spinaci saltati</p>	<p>lunedì 07 aprile 2025</p> <p>Raviolini burro e salvia Fesa di tacchino al forno Piselli all'olio</p>	<p>lunedì 14 aprile 2025</p> <p>Vellutata di lenticchie con farro Frittata di patate Insalata mista</p>	<p>lunedì 21 aprile 2025</p> <p>Lunedì dell'angelo</p>
<p>martedì 01 aprile 2025</p> <p>Verdure miste gratin Chiocciole al ragù Yogurt</p> <p>"Unico Piatto biologico"</p>	<p>martedì 08 aprile 2025</p> <p>Riso alla crema di piselli Valdostana Insalata mista</p>	<p>martedì 15 aprile 2025</p> <p>Penne all'olio, Stracchino, Carote saltate Oppure per le scuole dell'Istituto BONACCORSO d. M. Lasagne al ragù Carote saltate Dolce</p>	<p>martedì 22 aprile 2025</p> <p>Vacanze di Pasqua</p>
<p>mercoledì 02 aprile 2025</p> <p>Farfalle all'olio Igp Merluzzo dorato Carote al forno</p>	<p>mercoledì 09 aprile 2025</p> <p>Passato di verdure con pasta Braciolina alla pistoiese Patate all'olio</p> <p>"Tutto biologico"</p>	<p>mercoledì 16 aprile 2025</p> <p>Penne all'olio, Stracchino, Spinaci saltati Oppure per le scuole dell'Istituto M. NANNINI Lasagne al ragù Spinaci saltati Dolce</p>	<p>mercoledì 23 aprile 2025</p> <p>Brodo vegetale con pasta Arista agli aromi toscani Insalata di stagione "Chilometro Toscano"</p> <p>Chiusura scuole infanzia Bonaccorso d.M</p>
<p>giovedì 03 aprile 2025</p> <p>Passato di verdure con riso Straccetti di pollo agli agrumi Fagiolini all'olio</p>	<p>giovedì 10 aprile 2025</p> <p>Sedanini alla pizzaiola Platessa al limone Carote julienne</p>	<p>giovedì 17 aprile 2025</p> <p>Vacanze di Pasqua</p>	<p>giovedì 24 aprile 2025</p> <p>Gnocchi alla pomarola Pecorino Toscano dolce DOP Piselli alla fiorentina</p> <p>Chiusura scuole infanzia Bonaccorso d.M</p>
<p>venerdì 04 aprile 2025</p> <p>Spaghetti al pomodoro e olive Frittata di patate Insalata di stagione</p>	<p>venerdì 11 aprile 2025</p> <p>Penne all'olio Igp Sformatino ricotta e spinaci Fagiolini all'olio</p>	<p>venerdì 18 aprile 2025</p> <p>Vacanze di Pasqua</p>	<p>venerdì 25 aprile 2025</p> <p>Festa della Liberazione</p>

MAGGIO 2025



<p>lunedì 28 aprile 2025</p> <p>Gnocchetti sardi alla pomarola Nasello con salsina di verdure Carote al forno</p>	<p>lunedì 05 maggio 2025</p> <p>Brodo vegetale con riso Arista agli aromi Spinaci al sughetto</p> <p>“Tutto biologico”</p>	<p>lunedì 12 maggio 2025</p> <p>Pennette alla marinara Pecorino Toscano dolce DOP Fagiolini all’olio</p>	<p>lunedì 19 maggio 2025</p> <p>Riso alla crema di zucchine Fesa di tacchino al forno Piselli all’olio</p>
<p>martedì 29 aprile 2025</p> <p>Brodo vegetale con pasta Sformatino ricotta e prosciutto cotto Insalata mista</p>	<p>martedì 06 maggio 2025</p> <p>Caserecce all’olio Igp Tonno Fagioli cannellini</p>	<p>martedì 13 maggio 2025</p> <p>Passato di verdure con orzo Scaloppina di maiale al limone Patate arrosto</p> <p>“ Chilometro Toscano”</p>	<p>martedì 20 maggio 2025</p> <p>Sedanini in salsa rosa Stracchino Verdure miste al forno</p>
<p>mercoledì 30 aprile 2025</p> <p>Piselli all’olio Chiocciola al ragù Schiacciata fiorentina</p> <p>“Unico Piatto”</p>	<p>mercoledì 07 maggio 2025</p> <p>Fusilli al ragù di lenticchie Sfogliatina ricotta e spinaci Fagiolini all’olio</p>	<p>mercoledì 14 maggio 2025</p> <p>Farfalle alla crema di piselli Merluzzo dorato Carote julienne</p>	<p>mercoledì 21 maggio 2025</p> <p>Passato di verdure con pasta Braciolina alla pistoiese Bietole all’olio</p> <p>“Tutto biologico”</p>
<p>giovedì 01 maggio 2025</p> <p><i>Festa dei lavoratori</i></p>	<p>giovedì 08 maggio 2025</p> <p>Penne al ragù di pesce Mozzarella Insalata di stagione</p>	<p>giovedì 15 maggio 2025</p> <p>Raviolini burro e salvia Sformatino ricotta e prosciutto cotto AQ Insalata di stagione</p>	<p>giovedì 22 maggio 2025</p> <p>Fusilli al pesto genovese Platessa al limone Insalata mista</p>
<p>venerdì 02 maggio 2025</p> <p><i>Sospensione delle attività didattiche</i></p>	<p>venerdì 09 maggio 2025</p> <p>Farfalle al pesto genovese Straccetti di pollo al limone Insalata di stagione</p>	<p>venerdì 16 maggio 2025</p> <p>Verdure miste gratin Tortiglioni al ragù Yogurt</p> <p>“Unico Piatto biologico”</p>	<p>venerdì 23 maggio 2025</p> <p>Penne all’olio Igp Frittata di zucchine Carote julienne</p>

MAGGIO - GIUGNO 2025

<p>lunedì 26 maggio 2025</p> <p>Penne al pomodoro e olive Prosciutto cotto AQ Insalata di stagione</p>	<p>lunedì 02 giugno 2025</p> <p><i>Festa della Repubblica</i></p>	<p>lunedì 09 giugno 2025</p> <p>Gnocchetti sardi alla pizzaiola Tonno Piselli all’olio</p> <p>ultimo pranzo scuole Primarie</p>	<p>lunedì 16 giugno 2025</p> <p>Riso alla crema di zucchine Arista agli aromi Insalata di stagione</p>
<p>martedì 27 maggio 2025</p> <p>Riso al grana Straccetti di pollo al limone Patate arrosto</p>	<p>martedì 03 giugno 2025</p> <p>Farfalle al pesto genovese Nasello in umido Carote julienne</p>	<p>martedì 10 giugno 2025</p> <p>Sedanini all’olio Igp Frittata di zucchine Insalata mista</p>	<p>martedì 17 giugno 2025</p> <p>Raviolini burro e salvia Platessa al limone Piselli all’olio</p>
<p>mercoledì 28 maggio 2025</p> <p>Sedanini al ragù di pesce Mozzarella Pomodori all’olio</p>	<p>mercoledì 04 giugno 2025</p> <p>Sedanini alla pizzaiola Bocconcini di tacchino alle olive Pomodori e cetrioli</p>	<p>mercoledì 11 giugno 2025</p> <p>Carote julienne Chiocciola al ragù Crostatina con la marmellata</p> <p>“Unico Piatto”</p>	<p>mercoledì 18 giugno 2025</p> <p>Pennette al pesto genovese Sformatino ricotta e spinaci Fagiolini all’olio</p>
<p>giovedì 29 maggio 2025</p> <p>Verdure miste al forno Caserecce al ragù Yogurt</p> <p>“Unico Piatto biologico”</p>	<p>giovedì 05 giugno 2025</p> <p>Pennette pomodorini e basilico Pecorino toscano dolce dop Zucchine trifolate</p>	<p>giovedì 12 giugno 2025</p> <p>Riso al grana Fesa di tacchino al forno Patate all’olio</p>	<p>giovedì 19 giugno 2025</p> <p>Fusilli al ragù di pesce Stracchino Carote saltate</p>
<p>venerdì 30 maggio 2025</p> <p>Fusilli alla crema di zucchine Merluzzo dorato Ceci</p>	<p>venerdì 06 giugno 2025</p> <p>Caserecce all’olio Igp Scaloppina di maiale al limone Spinaci saltati</p> <p>“ Chilometro Toscano”</p>	<p>venerdì 13 giugno 2025</p> <p>Penne al pomodoro e olive Valdostana Pomodori all’olio</p>	<p>venerdì 20 giugno 2025</p> <p>Sedanini in salsa rosa Bocconcini di pollo al limone Insalata mista</p>

GIUGNO 2025



<p>lunedì 23 giugno 2025</p> <p>Sedanini all'olio Igp Pecorino dolce toscano Dop Pomodori e cetrioli</p> <p>"Chilometro Toscano"</p>	<p>Lun 30 Giugno</p> <p>Sospensione antimeridiana</p>		
<p>martedì 24 giugno 2025</p> <p>Fagiolini all'olio Chioccioline al ragù Yogurt</p> <p>"Unico Piatto biologico"</p>	VACANZE ESTIVE		
<p>mercoledì 25 giugno 2025</p> <p>Farfalle alla pomarola Nasello con salsina di verdure Carote julienne</p>	VACANZE ESTIVE		
<p>giovedì 26 giugno 2025</p> <p>Penne al pesto genovese Frittata di patate Insalata di stagione</p>	VACANZE ESTIVE		
<p>venerdì 27 giugno 2025</p> <p>Riso alla crema di zucchine Straccetti di tacchino al limone Bietole al sughetto</p>	VACANZE ESTIVE		
<p>ultimo pranzo scuole Infanzia</p>			

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 di questi allergeni come ingredienti o in tracce e derivati dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (e LATTOSIO) FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o "a base di" (ai sensi dell'Alleg.2 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 domanda corredata di certificazione medica ed in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata la sensibilizzazione