

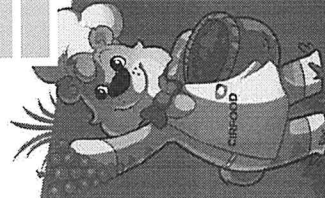
Menu Scuole Comune di Sansepolcro

Autunnale (dal 01/10 al 31/12) | Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto	Pasta rosé	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù
	Pesce* gratinato al forno	Arista agli aromi	Pesce* gratinato con pomodoro	Piatto freddo di formaggi
	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini lessi	Spinaci all'olio
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Dolce**	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Riso alle zucchine o zucca gialla	Pasta al ragù	Passato di verdura con pastina	Pasta rosé
	Fettine di tacchino impanate	Piatto freddo di formaggi	Focaccia farcita con prosciutto cotto A.Q.	Arista al forno
	Carote julienne	Finocchi e carote lesse	Insalata verde	Piselli in umido
	Pane toscano	Pane toscano		Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce**	Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Passato di legumi con pasta o orzo	Riso in bianco	Riso o orzo in bianco	Pasta al pesto
	Piatto freddo di formaggi	Bastoncini di merluzzo al forno	Arrosto di vitellone	Polpettine di pesce* e patate
	Fagiolini	Piselli	Piselli in umido	Cavolfiore all'olio
	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta in bianco	Minestrone con pastina	Pasta pomodoro e legumi	Ravioli al pomodoro
	Polpettine di vit. ne e patate	Petto di pollo al limone	Frittata con mozzarella	Sovracosce di pollo agli aromi
	Verdure in pinzimonio	Cavolfiore	Spinaci all'agro	Crudité di verdura
	Pane toscano	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane integrale o toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Riso alle zucchine o zucca gialla	Passato di verdura con riso
	Frittata al forno	Crochette di patate e mozzarella	Bocconcini di pollo alla salvia	Pizza Margherita
	Piselli in umido	Verdure in pinzimonio	Carote julienne	Insalata mista
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* Tipologie di pesce utilizzato: merluzzo, platessa, halibut, nasello; **Dolce da forno tipo torcolo, ciambellone, torta di mele

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 LATTOIO), 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.



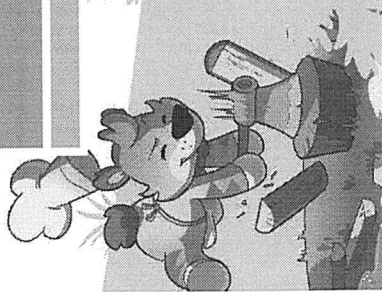
Menu Scuole Comune di Sansepolcro

Invernale (dal 01/01 al 31/03) | Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto	Pasta rosè	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con riso o orzo
	Pesce* gratinato con pomodoro	Bocconcini di pollo gratinati	Arista	Schiacciata con prosciutto
	Carote lesse	Spinaci all'agro	Bietole	Carote julienne
	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane toscano	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Pasta in bianco	Vellutata di zucca con pastina	Passato di verdura con pasta	Ravioli al pomodoro
	Straccetti di frittata	Pizza Margherita	Prosciutto cotto A.Q.	Bocconcini di pollo alla salvia
	Insalata mista	Insalata mista		Fagiolini lessi
	Pane toscano		Pane toscano	Pane integrale o toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Crema di legumi con pastina	Riso al pomodoro	Pasta in bianco	Riso in bianco
	Arista al forno	Arrosto di vitellone	Crocchette di patate e mozzarella	Polpette di pesce* e patate
	Purè	Piselli in umido	Finocchi e carote	Spinaci lessi
	Pane toscano	Pane integrale o toscano	Pane integrale o toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Dolce**	Frutta di stagione	Dolce**
GIOVEDÌ	Pasta al ragù	Pasta in bianco	Pasta al pesto	Pasta gratinata
	Piatto freddo di formaggi	Polpette di pesce* e patate	Petto di pollo panato	Piatto freddo di formaggi
	Piselli	Finocchi lessi	Cavolfiore	Piselli in umido
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VENERDÌ	Riso al pomodoro	Pasta pomodoro e legumi	Riso alla zucca gialla	Pasta rosè
	Fesa di tacchino	Frittata con caciottina	Bocconcini di merluzzo al forno	Arrosto di vitellone
	Crudité di verdura	Fagiolini	Piselli in bianco	Cavolfiore
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* Tipologie di pesce utilizzato: merluzzo, platessa, halibut, nasello; **Dolce da forno tipo torcolo, ciambellone, torta di mele

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 LATTOSI), 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.



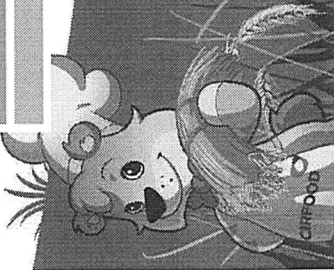
Menu Scuole Comune di Sansepolcro

Primaverile (dal 01/04 al 31/05)| Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno	Passato di verdura con riso o orzo	Riso al pomodoro
	Pesce*gratinato al forno	Straccetti di fritata	Schiacciata con prosciutto cotto	Bocconcini di pollo gratinati
	Spinaci all'olio	Carote all'olio	Fagiolini all'olio	Bietole all'agro
	Pane toscano	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Riso in bianco	Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Pasta al pesto
	Polpettine di vit.ne e patate	Polpette di pesce* e patate	Petto di pollo al limone	Bastoncini di merluzzo al forno
	Pomodori	Fagiolini all'olio	Piselli all'olio	Piselli in umido
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane integrale o toscano
	Gelato	Frutta di stagione	Dolce**	Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Passato di legumi con pastina	Ravioli al pomodoro	Pasta in bianco	Vellutata di zucca con riso
	Prosciutto cotto A.Q.	Piatto freddo di formaggi	Pesce*gratinato al forno	Pizza Margherita
	Finocchi e carote	Insalata mista	Bietole all'olio	Insalata mista
	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Yogurt/Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al pesto	Crema di legumi con pastina	Pasta alle zucchine	Pasta gratinata
	Piatto freddo di formaggi	Arrosto di vitellone	Bocconcini di tacchino alla salvia	Piatto freddo di formaggi
	Verdure al forno	Spinaci all'olio	Carote julienne	Carote brasate
	Pane toscano	Pane integrale o toscano	Pane integrale o toscano	Pane integrale o toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta rosè	Riso allo zafferano	Pasta al ragù	Pasta pomodoro e legumi
	Sovracosce di pollo al forno	Bocconcini di pollo gratinati	Crocchette di patate e mozzarella	Arista al forno
	Piselli all'olio	Crudité di verdura	Insalata mista	Pomodori
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt/Gelato

* Tipologie di pesce utilizzato: merluzzo, platessa, halibut, nasello; **Dolce da forno tipo torcolo, ciambellone, torta di mele

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 (a) sensi dell'Allegato I Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di sostanze con allergico intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di buona certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di Sansepolcro

Estivo (dal 01/06 al 30/09) | Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro	Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro	Pasta in bianco
	Pesce* gratinato con pomodoro	Fettina di tacchino panata	Piatto freddo di formaggi	Petto di pollo al limone
	Piselli	Bietole all'agro	Fagiolini	Spinaci lessi
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane integrale o toscano
	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Passato di verdura con pastina	Pasta al pesto	Pasta e fagioli	Minestrone estivo con pastina
	Schiacciata con prosciutto	Pesce* al limone al forno	Sovracosce di pollo agli aromi	Arrosti di vitellone
	Insalata verde	Finocchi in insalata	Pomodori in insalata	Insalata mista
	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato
MERCOLEDÌ	Riso in bianco	Pasta rosè	Pasta in bianco	Riso al ragù
	Arrosti di vitellone	Caprese (pomodoro e mozzarella)	Polpette di pesce* e patate	Piatto freddo di formaggi
	Fagiolini		Carote julienne	Pomodori
	Pane toscano	Pane integrale o toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Dolce**	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta pomodoro e basilico	Minestrone estivo con pasta	Pasta alle zucchine	Pasta al pesto
	Piatto freddo di formaggi	Polpette di vitone e patate	Arista al forno	Bastoncini di merluzzo gratinati al forno
	Insalata mista	Verdure in pinzimonio	Piselli in umido	Fagiolini
	Pane toscano	Pane toscano	Pane integrale o toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione
VENERDÌ	Crema di legumi con riso o orzo	Pasta al ragù	Passato di verdura con riso o orzo	Pasta al tonno
	Bocconcini di pollo alla salvia	Frittata al forno	Pizza Margherita	Crocchette di patate e mozzarella
	Carote julienne	Piselli in umido	Insalata mista	Verdure in pinzimonio
	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano	Pane toscano
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* Tipologie di pesce utilizzato: merluzzo, platessa, halibut, nasello; ** Dolce da forno tipo torcolo, ciambellone, torta di mele

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 LATTEIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFATI 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 del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di 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.

