



Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

- Allegato n. 2 A.1

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta olio e parmigiano Tonno sott'olio Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>	Conchiglie al ragù Frittata Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>	Passato di verdura con riso Emmenthal e mortadella Patate arrosto <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta al pomodoro Polpettone di manzo Insalata mista <i>Banana bio</i>	Gnocchi al pesto Petto di pollo alla salvia Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso al pomodoro Arista arrosto Pisellini all'olio <i>Budino</i>	Ravioli burro e salvia Bocconcini di mozzarella Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta al pesto Cosce di pollo arrosto Insalata mista <i>Banana bio</i>	Insalata di riso/riso all'olio* Prosciutto crudo/cotto* Fagiolini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta Saporita Platessa fritta Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta fredda al tonno/pasta all'olio* Parmigiano Pomodori insalatari <i>Frutta fresca Bio</i>	Fusilli al pesto Rollata di tacchino Carote filangè/carote all'olio* <i>Banana bio</i>	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo fritto Fagiolini all'olio <i>Succo di frutta</i>	Risotto con zucchini Crocchette di pesce Patate lesse prezzemolate <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì GIORNATA BIO	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Bastoncini di pesce Carote all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Sedanini olio e parmigiano Petto di pollo alla mugnaia Spinaci saltati <i>Tortina</i>	Pasta al pesto Lonza di maiale agli aromi Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Pasta al burro Bio Bocc. Mozzarella BIO Pomodori insalatari Bio <i>Frutta fresca Bio</i>	Passato di verdura / orzo Spezzatino di tacchino Patate lesse <i>Banana bio</i>

* variazione prevista per la scuola infanzia



Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 A.2

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro	Lasagne al forno	Passato di verdura/orzo	Fusilli al pomodoro	Risotto alla parmigiana
Rollata di tacchino	Bocconcini di parmigiano	Tonno sott'olio	Manzo arrosto	Crocchette di pesce al forno
Pisellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Fagioli cannellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Patate lesse <i>Banana BIO</i>	Carote filangè/carote all'olio* <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta con tonno	Pass. fag. Cannellini/pasta	Riso al pomodoro	Polenta al ragù	Pasta ai broccoli/pastina in brodo*
Frittata	Mortadella di Prato**	Petto di pollo alla mugnaia	Parmigiano	Merluzzo aromatizzato c/maionese
Spinaci saltati <i>Tortina#</i>	Finocchi crudi** <i>Frutta fresca Bio</i>	Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>	Carote all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata mista <i>Banana BIO</i>
lunedì	martedì GIORNATA BIO	mercoledì	giovedì	venerdì
Ravioli burro e salvia	Passato di ceci e pasta Bio	Minestra di pane	Gnocchi al pomodoro/Pastina in brodo*	Penne olio e parmigiano
Prosciutto cotto	Stracchino Bio	Spezzatino di manzo	Cosce di pollo arrosto	Frittata
Bietole all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Carote all'olio Bio <i>Banana BIO</i>	Patate lesse <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Risotto d'inverno	Pasta al ragù	Tortellini al pomodoro	Pasta al burro/Pastina in brodo*	Fusilli al pomodoro
Lonza di maiale arrosto	Pane Bio e olio extra vergine Bio	Bocconcini di Mozzarella	Petto di pollo fritto	Prosciutto crudo
Fagiolini all'olio <i>Banana BIO</i>	Ceci all'olio <i>Budino</i>	Spinaci all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Patate arrosto <i>Frutta fresca Bio</i>

* variazione per la scuola infanzia ** L'U.O. Refezione in accordo con i diversi centri cottura, si riserva di inserire come pietanza la "pizza", in alternativa al secondo e contorno



Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 A.3

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Passato di verdura con riso	Pasta al pomodoro	Lasagne al forno	Riso all'olio e parmigiano	Tagliatelle al pomodoro/pastina in brodo*
Rollata di tacchino al limone	Cosci di pollo arrosto	Parmigiano	Stracotto di manzo	Tonno sott'olio
Fagiolini all'olio <i>Tortina#</i>	Purè di patate <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata verde <i>Frutta fresca Bio</i>	Bietole all'olio <i>Banana bio</i>	Fagioli cannellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	Martedì	Mercoledì	giovedì	venerdì
Polenta al ragù	Ravioli burro e salvia	Sedanini al pomodoro	Passato di fagioli cann. pasta	Risotto alle carote/riso in brodo*
Parmigiano	Mortadella / emmenthal	Scaloppine d' Arista di maiale	Merluzzo al forno con maionese	Frittata
Spinaci all'olio <i>Banana bio</i>	Finocchi crudité <i>Frutta fresca Bio</i>	Purè di patate <i>Dolce tipico o tradizionale</i>	Insalata mista <i>Frutta fresca Bio</i>	Pisellini all'olio <i>Frutta fresca Bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla pizzaiola	Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Pasta al burro	Passato di verdura con orzo
Arista arrosto	Pecorino Toscano DOP	Platessa fritta	Rollata di tacchino	Pane Bio con olio extra vergine Bio**
Carote stufate <i>Frutta fresca Bio</i>	Fagiolini lessi <i>Banana bio</i>	Insalata mista <i>Budino</i>	Patate al pomodoro <i>Frutta fresca Bio</i>	Fagioli cannellini all'olio** <i>Frutta fresca bio</i>
lunedì	martedì	mercoledì GIORNATA BIO	giovedì	venerdì
Tortellini rosè	Riso al pomodoro/Riso in brodo*	Passato di ceci e pasta Bio	Gnocchi al pomodoro	Pasta al burro
Prosciutto cotto	Spezzatino di manzo	Stracchino Bio	Bocconcini di pollo fritto	Palombo al pomodoro
finocchi crudi <i>Budino</i>	Patate lesse <i>Frutta fresca Bio</i>	Bietole all'olio Bio <i>Frutta fresca Bio</i>	Insalata verde <i>Frutta fresca bio</i>	Carote all'olio <i>Banana bio</i>

* variazioni per la scuola Infanzia

** L'U.O. Refezione in accordo con i diversi centri di cottura, si riserva di inserire come pietanza la "pizza", in alternativa al secondo e contorno



Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

Allegato n. 2 A.4

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Penne al pomodoro	Insalata di riso	Pasta al pesto	Pasta al ragù di pesce	Ravioli burro e salvia
Arista arrosto	Bocc. Mozzarella	Cosce di pollo arrosto	prosciutto crudo/cotto*	Platessa fritta
Pisellini all'olio	Pomodori Insalatari	Purè di patate	Insalata mista	Carote filangè
Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Banana bio	Succo di frutta
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Passato di verdura con riso	Pasta al pesto	Conchiglie al ragù	Pasta al burro	Gnocchi al pomodoro
Emmenthal e mortadella	Polpettone di manzo	Frittata	Crocchette di pesce	Petto di pollo alla salvia
Insalata mista	Patate lesse prezzemolate	Pisellini all'olio	Pomodori Insalatari	Carote stufate
Tortina	Frutta fresca Bio	Banana bio	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio
lunedì	martedì	mercoledì GIORNATA BIO	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro	Pasta fredda pomodoro e basilico	Pasta al burro Bio	Pasta al pomodoro	Risotto con carote
Rollata di tacchino	Bocconcini di pollo fritto	Bocc. Mozzarella Bio	Arista arrosto	Palombo al pomodoro
Pomodori insalatari	Carote filangè/carote all'olio*	Pomodori insalatari Bio	Purè di patate	Pisellini all'olio
Succo di frutta	Frutta fresca Bio	Banana bio	Tortina	Frutta fresca BIO
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Gnocchi al pesto	Sedanini al pomodoro	Pasta fredda al tonno	Pasta al burro	Pasta alla pizzaiola
Frittata	Spezzatino di tacchino	Prosciutto cotto	Manzo alla Pizzaiola	Merluzzo aromatizzato e maionese
Pomodori insalatari	Carote all'olio	Patate arrosto	Fagiolini all'olio	Pomodori insalatari
Frutta fresca Bio	Banana bio	Frutta fresca Bio	Succo di frutta	Frutta fresca Bio

* variazione per la scuola Infanzia



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

Prima settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASTA OLIO E PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				CONCHIGLIE AL RAGU' FRITTATA PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA				PASSATO DI VERDURA CON RISO EMMENTHAL e MORTADELLA PATATE ARROSTO PANE/ FRUTTA FRESCA				PASTA AL POMODORO POLPETTONE DI MANZO INSALATA MISTA PANE/BANANA				GNOCCHI AL PESTO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	60	70	90	pasta	50	60	80	riso	40	40	50	pasta	50	60	80	gnocchi	130	150	160
olio extra	8	8	8	pelati	50	60	60	olio extra	5	5	5	pelati	50	70	70	pinoli	5	5	5
parmigiano	8	10	10	manzo	18	18	20	patate	20	20	20	parmigiano	5	5	5	olio extra	4	4	4
				parmigiano	5	5	5	verdure surg.	40	50	50	olio extra	3	4	5	parmigiano	8	8	8
				olio extra verg.	4	6	6	pelati	6	6	6	carote	2	2	2	pecorino stag.to	8	8	8
				carote	2	2	2	parmigiano	5	5	5	cipolle	2	2	2	basilico	20	20	20
				cipolle	2	2	2					sedano	2	2	2				
				sedano	2	2	2												
tonno sgocc.	60	70	80	uova pastorizzate	50	100	100	emmental	30	40	50	manzo	70	80	100	petto di pollo	100	110	120
olio extra	2	2	2	latte UHT	10	10	10	mortadella	30	40	50	farina	10	10	10	olio extra	4	6	6
				parmigiano	5	5	10					uova past	10	15	15	farina	10	10	10
				olio extra	7	8	8					panegrattato	10	10	10	salvia	2	3	3
												latte UHT	10	10	10				
												parmigiano	5	5	5				
												sed/car/cip	2	2	2				
												limone	2	2	2				
												olio extra	8	8	8				
pomodori ins.	110	140	150	patate fresche	150	170	170	patate fr	170	220	220	carote	20	30	30	pomodori ins.	110	140	150
olio extra	8	8	8	latte uht	40	40	40	olio extra	10	12	12	insalata	30	30	40	olio extra	8	8	8
				burro	5	7	8					olio extra	10	10	10				
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
												grammatura banana per fornitura: 150 gr							

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

Seconda settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
RISO AL POMODORO ARISTA ARROSTO PISELLINI ALL'OLIO PANE/ BUDINO CACAO				RAVIOLI BURRO E SALVIA BOCCONCINI DI MOZZARELLA POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL PESTO COSCE DI POLLO ARROSTO INSALATA MISTA PANE/BANANA				INSALATA DI RISO/RISOALL'OLIO PROSCIUTTO CRUDO/COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA SAPORITA PLATESSA FRITTA PURE' DI PATATE PANE/ FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
riso	60	70	80	ravioli	110	140	140	pasta	50	60	80	riso	*	60	80	pasta	50	60	80
pelati	50	70	70	burro	7	10	10	pinoli	5	5	5	prosciutto cotto	*	10	10	pomodori	50	70	70
olio extra	3	4	5	olio extra	2	2	2	pecorino stag.	8	8	8	pisellini surg.	*	10	10	acciughe filetti	8	8	8
parmigiano	5	5	5	parmigiano	5	5	5	basilico	20	20	20	emmental	*	10	10	capperi	8	8	8
carote	2	2	2	latte uht	3	3	3	parmigiano	8	8	8	olive snocciolate	*	10	10	aglio o scalogno	2	2	2
sedano	2	2	2	salvia	2	2	2	olio extra verg.	4	4	4	sott'olio misti	*	30	30	origano	2	2	2
cipolle	2	2	2									olio extra verg.	*	8	10	olio extra	5	6	6
												riso	60	*	80				
												olio extra verg.	10	*	10				
												parmigiano	8	*	10				
Arista disoss.	90	110	110	mozzarella	50	100	100	cosce di pollo	200	250	250	prosc. Crudo	*	70	70	platessa surg.	120	120	120
olio extra verg.	6	8	8					olio mais	6	8	8	prosc. Cotto	50	*	70	olio mais	50	50	50
																limone	20	20	20
pisellini surg	70	80	100	pomodori insal.	110	140	150	insalata	30	30	40	fagiolini surg	90	100	100	patate fresche	150	170	170
olio extra	6	6	6	olio extra	8	8	8	olio extra	10	10	10	olio extra	8	8	8	latte U.H.T	40	40	40
								carote fresche	20	30	30					burro	5	7	8
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
budino al cacao	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150
								grammatura banana per fornitura: 150 gr											

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

terza settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASTA FREDDA TONNO/PASTA ALL'OLIO PARMIGIANO POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				FUSILLI AL PESTO ROLLATA DI TACCHINO CAROTE FILANGÈ/CAROTE ALL'OLIO PANE/BANANA				GNOCCHI AL POMODORO PETTO DI POLLO FRITTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/SUCCO DI FRUTTA				RISOTTO CON ZUCCHINE CROCCHETTE DI PESCE PATATE LESSE PREZZEMOLATE PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA POMODORO E RICOTTA PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE/ FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	*	60	80	pasta	50	60	80	gnocchi freschi	130	150	160	riso	50	70	70	pasta	50	60	80
pomodori s. m.	*	50	60	pinoli	5	5	5	pelati	60	80	80	olio extra	6	7	7	olio extra verg	3	4	5
tonno sott'olio	*	30	30	pecorino stag.	8	8	8	olio extra	3	4	5	zucchine fr	40	50	50	pelati	60	80	80
capperi	*	5	5	basilico	20	20	20	parmigiano	5	5	5	parmigiano	5	5	5	ricotta	15	20	20
olive nere	*	10	10	parmigiano	8	8	8	carote	2	2	2	brodo vegetale	qb	qb	qb	parmigiano	5	5	5
prezzemolo trit.	*	2	2	olio extra verg.	4	4	4	cipolle	2	2	2	carote	2	2	2	carote fr	2	2	2
origano	*	2	2					sedano	2	2	2	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2
olio extra ver.	*	8	10									sedano	2	2	2	sedano	2	2	2
pasta	60	*	90																
olio extra	8	*	8																
parmigiano	8	*	10																
parmigiano	40	40	60	tacchino fesa	90	100	120	petto di pollo	100	120	120	Cuori di merluzzo	110	130	150	prosc. Cotto	50	70	70
				mortadella	10	10	10	olio mais	50	50	50	panegrattato	10	10	10				
				vino bianco	2	3	3	uova pastor.	14	14	14	olio extra verg	2	2	2				
				olio extra	5	6	6	pangrattato	10	10	10	uova pastorizz	14	14	14				
								limone	20	20	20	parmigiano	10	10	10				
												o nuggets. N.	5	8	10				
pomodori insal.	110	140	150	carote fresche	*	50	50	fagiolini surg	90	100	100	patate fresche	170	220	220	carote	20	30	30
olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	olio extra	10	10	10	insalata	30	30	40
				limoni	*	5	5					prezzemolo	2	2	2	olio extra	10	10	10
				carote surg.	80	*	100												
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60					pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	succo di frutta	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150
				grammatura banana per fornitura: 150 gr															

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato n. 2 B.1

Quarta settimana

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
TAGLIATELLE AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE CAROTE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA	SEDANINI OLIO E PARMIGIANO PETTO DI POLLO ALLA MUGNAIA SPINACI SALTATI PANE/TORTINA	PASTA AL PESTO LONZA AGLI AROMI ARROSTO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA BIO	PASTA AL BURRO BIO BOCC.MOZZARELLA BIO POMODORI INSALATARI BIO PANE/FRUTTA FRESCA BIO	PASSATO DI VERDURA CON ORZO SPEZZATINO DI TACCHINO PATATE LESSE PANE/BANANA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
tagliatelle 45 55 65 pelati 50 70 70 olio extra 3 4 5 parmigiano 5 5 5 carote 2 2 2 sedano 2 2 2 cipolla 2 2 2	pasta 60 70 90 olio extra 8 8 8 parmigiano 8 10 10	pasta 50 60 80 olio extra 4 4 4 parmigiano 8 8 8 basilico 20 20 20 pinoli 5 5 5 pecorino stag. 8 8 8	pasta Bio 60 70 90 burro Bio 10 10 10 latte UHT 3 4 5 parmigiano reg 8 10 10	orzo 40 40 50 olio extra 5 5 5 patate 20 20 20 verdure surg. 40 50 50 pelati 6 6 6 parmigiano 5 5 5
bastoncini surg. 3 4 5 olio mais 25 25 30	petto di pollo 100 110 120 olio extra 4 6 8 vino bianco 2 3 3 farina 10 10 10	Arista disoss. 90 110 110 olio extra verg. 6 8 8	mozzarella Bio 50 100 100	fesa di tacchino 110 160 200 vino bianco 2 2 2 olio extra v. 8 8 8 carote/cipolle/se 10 10 10 farina 10 10 10
carote surg. 80 100 100 olio extra 8 8 8	spinaci surg 110 130 140 olio extra 8 8 8 aglio 2 2 2	insalata 30 30 40 olio extra 10 10 10 carote fresche 20 30 30	pomodori ins. BIO 110 140 150 olio extra 8 8 8	patate fresche 170 220 220 olio extra 10 10 10
pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 tortina 1 1 1	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 banana bio 1 1 1 grammatura banana per fornitura: 150 gr

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2

Seconda settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>				
PASTA AL TONNO FRITTATA SPINACI SALTATI PANE/TORTINA				PASSATO DI FAGIOLI CANN. CON PASTA MORTADELLA DI PRATO** FINOCCHI CRUDI** PANE/FRUTTA FRESCA			RISO AL POMODORO PETTO POLLO ALLA MUGNAIA PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA				POLENTA AL RAGU' PARMIGIANO CAROTE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				FUSILLI AI BROCCOLI/PASTINA IN BRODO* MERLUZZO AROMATIZZATO C/ MAIONESE INSALATA MISTA PANE/BANANA				
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	50	60	80	pasta	30	40	50	riso	60	70	80	farina mais prec	50	70	80	pasta	*	60	80
tonno sott'olio	15	20	20	fagioli cann se	20	30	30	pelati	50	70	70	pelati	50	60	70	olio extra	*	5	5
pelati	50	70	70	olio extra verç	3	5	5	parmigiano	5	5	5	olio ex	5	5	5	broccoli	*	30	40
olio extra v.	3	5	5	pelati	8	8	10	olio extra	3	4	5	parmigiano	5	5	5	parmigiano	*	5	5
cipolla bianca	2	2	2	patata	10	10	10	carote	2	2	2	magro di manzc	20	20	30	aglio	*	1	1
				** PIZZA:				sedano	2	2	2	cipolle	2	2	2	pastina UOVO	35	*	40
				farina	80	100	100	cipolle	2	2	2	carote	2	2	2	manzo x brodo	20	*	40
				pelati	30	40	50					sedano	2	2	2	pelati	10	*	10
				olio ex.	5	8	10								pollo cosce	*	*	200	
				origano	3	3	3								carote/sedano/cipc	2	*	2	
				lievito	5	5	5								parmigiano	5	*	5	
				mozzarella	30	35	50												
uova pastorizza	50	100	100	Mortadella	40	60	70	petto pollo	100	110	120	parmigiano	40	40	60	cuori merluzzo	110	130	150
latte UHT	10	10	10	di Prato				vino bianco	2	3	3					olio extra	5	6	6
parmigiano	5	5	10					olio extra	4	6	8					prezzemolo	2	2	2
olio extra	7	8	8					farina	10	10	10					aglio a mazzi	2	2	2
																maionese	15	20	20
spinaci surg.	110	130	140									carote surg.	80	100	100				
olio extra	8	8	8									olio extra	8	8	8				
aglio	2	2	2	finocchi fresci	70	80	100	patate fresche	150	170	170					insalata	30	30	40
				olio extra	8	8	8	burro	5	7	8					olio extra	10	10	10
								latte UHT	40	40	40					carote fresche	20	30	30
pane	50	50	60	pane	50	50	60									pane	50	50	60
tortina	1	1	1	frutta fresca b	150	150	150	pane	50	50	60	pane	50	50	60	banana BIO	1	1	1
								frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	grammatura banana per fornitura: 150 gr			

** L'U.O.Refezione in accordo con i diversi centri di cottura, si riserva di inserire, come pietanza, la "pizza" in alternativa al secondo e contorno

**COMUNE DI PRATO**

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2

Terza settimana

Lunedì	Martedì GIORNATA BIO	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
RAVIOLI BURRO E SALVIA PROSCIUTTO COTTO BIETOLE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA	PASSATO DI CECI CON PASTA BIO STRACCHINO BIO CAROTE ALL'OLIO BIO PANE/BANANA	MINESTRA DI PANE SPEZZATINO DI MANZO PATATE LESSE PANE/FRUTTA FRESCA	GNOCCHI AL POMODORO/PASTINA IN BRODO COSCE DI POLLO ARROSTO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA	PENNE OLIO E PARMIGIANO FRITTATA PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
ravioli 110 140 140 burro 7 10 10 parmigiano 5 5 5 latte UHT 3 3 3 olio extra 2 2 2 salvia 2 2 2	pasta bio 30 40 50 ceci s. bio 20 30 30 pom pel bio 8 8 10 olio extra bio 3 5 5	fagioli s. cann. 25 30 30 cavolo nero 30 40 40 cip/car/sed 20 30 30 porri 10 15 15 pelati 20 25 25 pane 40 60 60 olio extra 10 12 12	gnocchi freschi * 150 160 pelati * 80 80 olio extra * 4 5 parmigiano * 5 5 carote * 2 2 cipolle * 2 2 sedano * 2 2 pastina UOVO 35 * 40 manzo x brodo 20 * 40 pelati 10 * 10 pollo cosce * * 200 carote/sedano/c 2 * 2 parmigiano 5 * 5	pasta 60 70 90 olio extra ver. 8 8 8 parmigiano 8 10 10
prosciutto cotto 50 70 70	stracchino BIO 50 100 100	magro bov sci 110 160 200 olio ex 6 8 8 pom pelati 10 20 20 sed car cip 2 2 2	cosci di pollo 200 250 250 olio di mais 6 8 8	uova pastorizzate 50 100 100 latte UHT 10 10 10 parmigiano 5 5 10 olio extra 7 8 8
bietole surg 110 120 140 olio extra 8 8 8	carote s. bio 80 100 100 olio extra bio 8 8 8	patate fresche 170 220 220 olio extra 10 10 10	insalata 30 30 40 olio extra 10 10 10 carote fresche 20 30 30	patate fresche 150 170 170 burro 5 7 8 latte UHT 40 40 40
pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane bio 50 50 60 banana bio 1 1 1 grammatura banana per fornitura: 150 gr	pane 50 50 60 frutta fresca b 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - prima parte - Allegato n. 2 B.2

Quarta settimana

<i>Lunedì</i>					<i>Martedì</i>					<i>Mercoledì</i>					<i>Giovedì</i>					<i>Venerdì</i>				
RISOTTO D'INVERNO LONZA DI MAIALE ARROSTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/BANANA					PASTA AL RAGU' PANE BIO OLIO EXTRA VERGINE BIO CECI ALL'OLIO PANE/BUDINO					TORTELLINI AL POMODORO BOCCONCINI DI MOZZARELLA SPINACI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA					PASTA AL BURRO/PASTINA IN BRODO* PETTO DI POLLO FRITTO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA					FUSILLI AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO PATATE ARROSTO PANE/FRUTTA FRESCA				
Grammature:	M	EL	A		Grammature:	M	EL	A		Grammature:	M	EL	A		Grammature:	M	EL	A		Grammature:	M	EL	A	
riso	50	70	70		pasta	50	60	80		tort.al prosc.fr	80	110	110		pasta	*	70	90		pasta	50	60	80	
cip/car/sed	2	2	2		pelati	50	60	60		pelati	50	70	70		burro	*	10	10		pelati	50	70	70	
patate fr.	20	20	30		parmigiano	5	5	5		olio extra	3	4	5		latte UHT	*	4	5		olio extra	3	4	5	
zucca fr.	20	30	30		olio extra	4	6	6		parmigiano	5	5	5		parmigiano	*	10	10		carote/cipolle/seda	2	2	2	
olio extra	6	7	9		manzo	18	18	20		carote	2	2	2		pastina UOVO	35	*	40		parmigiano	5	5	5	
parmigiano	5	5	5		cipolle	2	2	2		carote	2	2	2		manzo x brodo	20	*	40						
					carote	2	2	2		sedano	2	2	2		pollo	10	*	10						
					sedano	2	2	2							pollo cosce	*	*	200						
															carote/sedano/c	2	*	2						
															parmigiano	5	*	5						
															petto pollo	100	120	120						
															olio di mais	50	50	50		prosciutto crudo	50	70	70	
arista disossata	90	110	110		pane bio	60	70	80		bocc.mozzare	50	100	100		pangrattato	10	10	10						
olio extra	6	8	8		olio extra v. bio	10	15	15							uova pastorizza	14	14	14						
															limone	20	20	20						
fagiolini surg.	90	100	100		ceci secchi	40	40	50		spinaci surg	110	120	140		insalata verde	30	30	40		patate fr	170	220	220	
olio extra	8	8	8		olio extra	7	7	8		olio extra	8	8	8		carote fr	20	30	30		olio extra	10	12	12	
															olio extra	10	10	10						
pane	50	50	60		budino	1	1	1		pane	50	50	60		pane	50	50	60		pane	50	50	60	
banana bio	1	1	1							frutta fresca b	150	150	150		frutta fresca bio	150	150	150		frutta fresca bio	150	150	150	
grammatura banana per fornitura: 150 gr																								



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

Prima settimana

<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
PASSATO DI VERDURA CON RISO ROLLATA DI TACCHINO AL LIMONE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE/TORTINA	PASTA AL POMODORO COSCI DI POLLO ARROSTO PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA	LASAGNE AL FORNO PARMIGIANO INSALATA VERDE PANE/FRUTTA FRESCA	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO STRACOTTO DI MANZO BIETOLE ALL'OLIO PANE/BANANA	TAGLIATELLE AL POMODORO/PASTINA IN BRODO* TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
riso 40 40 50 pelati 6 6 6 olio extra v. 5 5 5 parmigiano 5 5 5 verdure m. surg. 40 50 50 patate. 20 20 20	pasta 50 60 80 pelati 50 70 70 olio extra v. 3 4 5 parmigiano 5 5 5 carote 2 2 2 sedano 2 2 2 cipolle 2 2 2	pasta fr x lasag 50 60 70 olio ex 5 5 5 magro bov scelto 30 30 30 parmig reggiano 10 10 10 burro 10 10 10 farina 10 10 10 latte uht 90 90 90 carote fr 2 2 2 sedano fr 2 2 2 cipolle 2 2 2 pomod pelati 60 70 70	riso 60 70 80 olio extra 10 10 10 parmigiano 8 10 10 magro bovino scelto 100 110 130 olio extra 6 8 8 pelati 10 20 20 sed/car/cip 2 2 2	tagliatelle all'uov * 55 65 pelati * 70 70 olio extra * 4 5 parmigiano * 5 5 carote/sedano/cipol * 2 2 pastina 35 * 40 magro 20 * 40 parmigiano 5 5 pelati 10 * 10 cosce pollo * * 200 carote fresche 2 * 2 cipolle 2 * 2 sedano fresco 2 * 2 tonno sgocciolat 60 70 80 olio extra 2 2 2 fagioli cann. sec 40 40 50 olio extra 6 8 8
fesa tacchino 90 110 120 olio extra 5 6 6 farina 10 10 10 limoni 10 20 20	cosci di pollo 200 250 250 olio di mais 6 8 8 patate fresche 150 170 170 burro 5 7 8 latte UHT 40 40 40	parmigiano 40 40 60 insalata verde 40 50 60 olio extra 7 8 8	bietole surg 110 120 140 olio extra 8 8 8	
fagiolini surg. 90 100 100 olio extra 8 8 8				
pane 50 50 60 tortina 1 1 1	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 banana bio 1 1 1 grammatura per fornitura: 150 gr	pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

Seconda settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
POLENTA AL RAGU' PARMIGIANO SPINACI ALL'OLIO PANE/BANANA				RAVIOLI BURRO E SALVIA EMMENTHAL/MORTADELLA FINOCCHI CRUDITE' PANE/FRUTTA FRESCA				SEDANINI AL POMODORO SCALOPPINE D'ARISTA MAIALE PURE' DI PATATE PANE/DOLCE TIPICO O TRADIZIONALE				PASSATO DI FAGIOLI CANNELLINI CON PASTA MERLUZZO AL FORNO CON MAIONESE INSALATA MISTA PANE/FRUTTA FRESCA				RISOTTO ALLE CAROTE/RISO IN BRODO* FRITTATA PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
farina mais prec.	50	70	80	ravioli	110	140	140	pasta	50	60	80	pasta	30	40	50	riso	*	70	70
pelati	50	60	70	burro	7	10	10	pelati	50	70	70	fagioli cann secchi	20	30	30	carote surg.	*	40	40
olio ex	5	5	5	parmigiano	5	5	5	parmigiano	5	5	5	olio extra verg	3	5	5	olio extra	*	7	7
parmigiano	5	5	5	latte UHT	3	3	3	olio extra	3	4	5	pomodori pelati	8	8	10	cipolla	*	2	2
magro di manzo	20	20	30	olio extra	2	2	2	carote	2	2	2	patata	10	10	10	parmigiano	*	5	5
cipolle	2	2	2	salvia	2	2	2	sedano	2	2	2					riso	40	*	50
carote	2	2	2					cipolle	2	2	2					magro per lesso	20	*	40
sedano	2	2	2													parmigiano	5	*	5
				mortadella	30	40	50	arista maiale disc	90	110	110	cuori merluzzo	110	130	150	pelati	10	*	10
parmigiano	40	40	60	emmental	30	40	50	olio extra	6	8	8	olio extra	5	6	6	cosce di pollo	*	*	200
								rosmarino	2	2	2	prezzemolo	2	2	2	car/sed/cip	2	*	2
								limoni	20	20	20	aglio a mazzi	2	2	2	uova pastorizza	50	100	100
												maionese	15	20	20	latte UHT	10	10	10
spinaci surg.	110	120	140	finocchi	70	80	100	patate fresche	150	170	170	insalata	30	30	40	parmigiano	5	5	10
olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	burro	5	7	8	olio extra	10	10	10	olio extra	7	8	8
								latte UHT	40	40	40	carote fresche	20	30	30	pisellini surg	70	80	100
																olio extra verg.	6	6	6
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	dolce tipico	50	60	60	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca BIC	150	150	150
grammatura per fornitura: 150 gr																			



Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA ALLA PIZZAIOLA ARISTA ARROSTO CAROTE STUFATE PANE/FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' PECORINO TOSCANO DOP FAGIOLINI LESSI PANE/BANANA	RISO AL POMODORO PLATESSA FRITTA INSALATA MISTA PANE/BUDINO	PASTA AL BURRO ROLLATA DI TACCHINO PATATE AL POMODORO PANE/FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO PANE BIO con OLIO EXTRA VERGINE BIO** FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO** FRUTTA FRESCA
Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A	Grammature: M EL A
pasta 50 60 80 olio extrav. 5 5 5 pelati o polpa 50 70 70 parmigiano 5 5 5 mozzarella 15 25 30 sed/car/cip 2 2 2 origano 2 2 2	pasta 50 60 80 pelati 50 60 60 parmigiano 5 5 5 olio extra 4 6 6 magro di manzo 18 18 20 cipolle 2 2 2 carote 2 2 2 sedano 2 2 2	riso 60 70 80 pelati 50 70 70 olio extra 3 4 5 parmigiano 5 5 5 carote 2 2 2 sedano 2 2 2 cipolle 2 2 2	pasta 60 70 90 burro 10 10 10 latte UHT 3 4 5 parmigiano 8 10 10	orzo 40 40 50 pelati 6 6 6 olio extra v. 5 5 5 parmigiano 5 5 5 verdure m. surg. 40 50 50 patate. 20 20 20
arista disossata 90 110 110 olio extra 6 8 8	pecorino toscano 50 70 80 semistagionato	platessa surg. 120 120 120 olio mais 50 50 50 limone 20 20 20	fesa di tacchino 90 100 120 olio extra 5 6 6 mortadella 10 10 10 vino bianco 2 3 3	pane bio 60 70 80 olio extra v. bio 10 15 15
carote surg 80 100 120 pomodori pelati 10 15 15 olio extra v 7 7 9	fagiolini surg. 90 100 100 olio extra 8 8 8	insalata 30 30 40 olio extra 10 10 10 carote fresche 20 30 30	patate fr 170 190 200 pelati 10 15 15 olio extra v. 7 7 7	pizza: 80 100 100 farina 30 40 50 pelati 5 8 10 olio ex. 3 3 3 origano 5 5 5 lievito 30 35 50 mozzar
pane 50 50 60 frutta fresca bio 150 150 150	pane 50 50 60 banana bio 1 1 1 grammatura per fornitura: 150 gr	pane 50 50 60 budino 1 1 1	pane 50 50 60 frutta fresca BIO 150 150 150	frutta fresca bio 150 150 150

** L'U.O.Refezione in accordo con i diversi centri di cottura, si riserva di inserire, come pietanza, la "pizza" in alternativa al secondo e contorno



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Grammature - Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.3

Quarta settimana

Lunedì				Martedì				Mercoledì giorno bio				Giovedì				Venerdì			
TORTELLINI ROSE' PROSCIUTTO COTTO FINOCCHI CRUDI PANE/BUDINO				RISO AL POMODORO/RISO IN BRODO SPEZZATINO DI MANZO PATATE LESSE PANE/FRUTTA FRESCA				PASSATO DI CECI CON PASTA BIO STRACCHINO BIO BIETOLA ALL'OLIO BIO PANE/FRUTTA FRESCA				GNOCCHI AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO FRITTO INSALATA VERDE PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL BURRO PALOMBO AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO PANE/BANANA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
tortellini	80	110	110	riso	*	70	80	pasta bio	30	40	50	gnocchi freschi	130	150	160	pasta	60	70	90
pelati	20	30	40	pelati	*	70	70	ceci s. bio	20	30	30	pelati	60	80	80	burro	10	10	10
burro	5	10	10	parmigiano	*	5	5	pom pel bio	8	8	10	olio extra	3	4	5	latte UHT	3	4	5
latte UHT	20	25	25	olio extra	*	4	5	olio extra bio	3	5	5	parmigiano	5	5	5	parmigiano	8	10	10
parmigiano	5	5	5	carote	*	2	2					carote	2	2	2				
farina	10	10	10	sedano	*	2	2					cipolle	2	2	2				
				cipolle	*	2	2					sedano	2	2	2				
				riso	40	*	50												
				magro	20	*	40												
				parmigiano	5	5	5												
				pelati	10	*	10												
				cosce pollo	*	*	200												
				carote fresche	2	2	2												
				cipolle	2	2	2												
				sedano fresco	2	2	2												
prosciutto cotto	50	70	70	magro bovino sc	110	160	200	stracchino BIO	50	100	100	petto di pollo	100	120	120	palombo surg	150	150	150
				olio extra v	6	8	8					olio di mais	50	50	50	pelati	30	30	40
				pelati	10	20	20					farina	10	10	10	olio extra v.	5	7	7
				cip sed car	2	2	2					uova pastorizzate	14	14	14	aglio prezzem	2	2	2
												limone	20	20	20	prezzemolo	2	2	2
finocchi crudi	70	80	100	patate fresche	170	220	220	bietole surg bio	110	120	140	insalata verde	50	60	70	carote surg.	80	100	100
olio extra	8	8	8	olio extra	10	10	10	olio extra bio	8	8	8	olio extra	7	8	8	olio extra	8	8	8
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane bio	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
budino	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1
																grammatura per fornitura:	150	gr	



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.4

Prima settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PENNE AL POMODORO ARISTA ARROSTO PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				INSALATA DI RISO BOCC. MOZZARELLA POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL PESTO COSCE DI POLLO ARROSTO PURE' DI PATATE PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL RAGU' DI PESCE PROSCIUTTO CRUDO/COTTO* INSALATA MISTA PANE/BANANA				RAVIOLI BURRO E SALVIA PLATESSA FRITTA CAROTE FILANGE' PANE/SUCCO DI FRUTTA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
pasta	50	60	80	riso	40	60	80	pasta	50	60	80	pasta	50	60	80	ravioli	110	140	140
pelati	50	70	70	prosciutto cotto	10	10	10	pinoli	5	5	5	pomodori pelati	50	60	70	burro	7	10	10
olio extra	3	4	5	pisellini surg.	10	10	10	pecorino stag.	8	8	8	cuori di merluz	20	30	30	parmigiano	5	5	5
parmigiano	5	5	5	emmental	10	10	10	basilico	20	20	20	olio extra	5	6	7	latte UHT	3	3	3
carote	2	2	2	olive snocciolate	10	10	10	parmigiano	8	8	8	car cip sed	2	2	2	olio extra	2	2	2
sedano	2	2	2	sott'olio misti	20	30	30	olio extra verg.	4	4	4					salvia	2	2	2
cipolle	2	2	2	olio extra verg.	7	8	10												
Arista disoss.	90	110	110	mozzarella	50	100	100	cosce di pollo	200	250	250	prosc. Crudo *	70	70		platessa surg.	120	120	120
olio extra verg.	6	8	8					olio mais	6	8	8	prosc. Cotto	50	* 70		olio mais	50	50	50
																limone	20	20	20
pisellini surg	70	80	100	pomodori insal.	110	140	150	patate fresche	150	170	170	carote	20	30	30	carote fresche	30	50	50
olio extra	6	6	6	olio extra	8	8	8	latte U.H.T	40	40	40	insalata	30	30	40	olio extra	8	8	8
								burro	5	7	8	olio extra	10	10	10	limoni	5	5	5
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	succo di frutta	1	1	1
												grammatura per fornitura:	150	gr					



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.4

seconda settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
PASSATO DI VERDURA CON RISO EMMENTHAL e MORTADELLA INSALATA MISTA PANE/TORTINA				PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO PATATE LESSE PREZZEMOLATE PANE/FRUTTA FRESCA				CONCHIGLIE AL RAGU' FRITTATA PISELLINI ALL'OLIO PANE/BANANA				PASTA AL BURRO CROCCHETTE DI PESCE POMODORI INSALATARI PANE/FRUTTA FRESCA				GNOCCHI AL POMODORO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA CAROTE STUFATE PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A	Grammature:	M	EL	A
riso	40	40	50	pasta	50	60	80	pasta	50	60	80					gnocchi freschi	130	150	160
olio extra	5	5	5	olio extra	4	4	4	pelati	50	60	60	pasta	60	70	90	pelati	60	80	80
patate	20	20	20	parmigiano	8	8	8	manzo	18	18	20	burro	10	10	10	olio extra	3	4	5
verdure surg.	40	50	50	basilico	20	20	20	parmigiano	5	5	5	latte UHT	3	4	5	parmigiano	5	5	5
pelati	6	6	6	pinoli	5	5	5	olio extra verg.	4	6	6	parmigiano reg	8	10	10	carote	2	2	2
parmigiano	5	5	5	pecorino stag.	8	8	8	carote	2	2	2				cipolle	2	2	2	
								cipolle	2	2	2				sedano	2	2	2	
								sedano	2	2	2								
												cuori di merluzzo	110	130	150				
emmental	30	40	50	manzo	70	80	100	uova pastorizzate	50	100	100	panegrattato	10	10	10	petto di pollo	100	110	120
mortadella	30	40	50	farina	10	10	10	latte UHT	10	10	10	olio extrav.	2	2	2	olio extra	4	6	6
				uova past	10	15	15	parmigiano	5	5	10	uova pastorizz.	14	14	14	farina	10	10	10
				panegrattato	10	10	10	olio extra	7	8	8	parmigiano	10	10	10	salvia	2	3	3
				latte UHT	10	10	10					nuggets N.	5	8	10				
				parmigiano	5	5	5												
				limone	2	2	2												
				olio extra	8	8	8												
carote	20	30	30	patate fresche	170	220	220	pisellini surg	70	80	100					carote surg	80	100	100
insalata	30	30	40	olio extra	10	10	10	olio extra	6	6	6					pomodori pelati	10	15	15
olio extra	10	10	10	prezzemolo	2	2	2									olio extra v	7	7	9
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
tortina	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	frutta fresca bio	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
								grammatura per fornitura: 150 gr											



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. refezione scolastica

Grammature - Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - seconda parte - Allegato n. 2 B.4

Terza settimana

<i>Lunedì</i>				<i>Martedì</i>				<i>Mercoledì</i>				<i>Giovedì</i>				<i>Venerdì</i>			
TAGLIATELLE AL POMODORO ROLLATA DI TACCHINO POMODORI INSALATARI PANE/SUCCO DI FRUTTA				PASTA FREDDA POMODORO E BASILICO BOCCONCINI DI POLLO FRITTO CAROTE FILANGE'/CAROTE ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA				PASTA AL BURRO BIO BOCC. MOZZARELLA BIO POMODORI INS. BIO PANE/ BANANA				PASTA AL POMODORO ARISTA ARROSTO PURE' DI PATATE PANE/TORTINA				RISOTTO CON CAROTE PALOMBO AL POMODORO PISELLINI ALL'OLIO PANE/FRUTTA FRESCA			
Grammature: M EL A				Grammature: M EL A				Grammature: M EL A				Grammature: M EL A				Grammature: M EL A			
tagliatelle	45	55	65	pasta	50	60	80	pasta Bio	60	70	90	pasta	50	60	80	riso	45	70	70
pelati	50	70	70	olio extra	7	7	7	burro Bio	10	10	10	pelati	50	70	70	carote surg	30	40	40
olio extra	3	4	5	basilico	5	5	5	latte UHT	3	4	5	parmigiano	5	5	5	olio extra	6	7	7
parmigiano	5	5	5	pomodoro s. marz.	40	50	50	parmigiano reg	8	10	10	olio extra	3	4	5	parmigiano	5	5	5
carote	2	2	2	a pezzetti								carote	2	2	2	cipolle	2	2	2
sedano	2	2	2									cipolle	2	2	2				
cipolla	2	2	2									sedano	2	2	2				
tacchino fesa	90	100	120	petto di pollo	100	120	120	mozzarella Bio	50	100	100	arista disossata	90	110	110	palombo surg.	150	150	150
mortadella	10	10	10	olio di mais	50	50	50					olio extra v.	6	8	8	pelati	30	30	40
vino bianco	2	3	3	farina	10	10	10									olio extrav.	5	7	7
olio extra	5	6	6	uova pastorizzate	14	14	14									aglio/prezz.	2	2	2
				limone	20	20	20									pane grattato	10	10	10
pomodori ins.	110	140	150	carote fresche	*	50	50	pomodori ins. BIO	110	140	150	patate fresche	150	170	170	pisellini surg	70	80	100
olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	olio extra	8	8	8	latte uht	40	40	40	olio extra	6	6	6
				limoni	*	5	5					burro	5	7	8				
				carote surg	80	*	100												
pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60	pane	50	50	60
succo di frutta	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150	banana bio	1	1	1	tortina	1	1	1	frutta fresca bio	150	150	150
								grammatura per fornitura: 150 gr											



COMUNE DI PRATO
Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Allegato 2C - Programma fornitura per "PROGETTO COLAZIONE A SCUOLA"

MENU' AUTUNNALE da Settembre alla fine di Ottobre

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a Settimana	Crackers	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Banana bio	Crostata
2a Settimana	Budino al cacao	Frutta fresca Bio	Banana Bio	Tortina	Frutta fresca Bio
3a Settimana	Dolce tipico e/o tradizionale	Banana	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Yogurt di frutta Bio
4a Settimana	Frutta fresca Bio	Tortina	Frutta fresca Bio	Schiacciata	Banana Bio

MENU' INVERNALE 1a PARTE da Novembre a fine Gennaio

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a Settimana	Plum Cake	Frutta fresca Bio	Yogurt da bere alla frutta	Banana bio	Frutta fresca Bio
2a Settimana	Tortina	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Prodotto equo e solidale	Banana
3a Settimana	Crackers	Banana Bio	Yogurt alla frutta Bio	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio
4a Settimana	Banana bio	Budino al cacao	Schiacciata	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio

MENU' INVERNALE 2a PARTE da Febbraio a fine Aprile

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a Settimana	Tortina	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Banana	Yogurt alla frutta Bio
2a Settimana	Banana	Frutta fresca Bio	Dolce tipico e/o tradizionale	Latte da bere al cacao	Frutta fresca Bio
3a Settimana	Frutta fresca Bio	Banana Bio	Budino al cacao	Frutta fresca Bio	Schiacciata
4a Settimana	Budino al cacao	Frutta fresca Bio	Frutta fresca Bio	Crackers	Banana

MENU' PRIMAVERILE da Maggio alla fine della scuola

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a Settimana	Yogurt da bere alla frutta	Dolce tipico e/o tradizionale	Frutta fresca Bio	Banana	Frutta fresca Bio
2a Settimana	Plum Cake	Frutta fresca Bio	Banana Bio	Frutta fresca Bio	Budino al cacao
3a Settimana	Schiacciata	Frutta fresca Bio	Banana	Tortina	Frutta fresca Bio
4a Settimana	Crackers	Banana	Frutta fresca Bio	Succo di frutta	Frutta fresca Bio

Note: la fornitura è prevista per le scuole che aderiscono a tale progetto in sostituzione della frutta a fine pasto.

- I suddetti prodotti dovranno corrispondere alle Caratteristiche Merceologiche previste nell'Allegato 3.
- La schiacciata all'olio: circa gr. 30/35 a porzione.
- La crostata con marmellata di tipo artigianale: circa gr. 50 a porzione.
- Altro tipo di torta artigianale: circa 40 gr. a porzione.
- crackers: pacchettino monoporzione da gr. 20/25.
- latte e cacao: monorazione in confezione Tetra-pack.
- Lo yogurt da bere alla frutta: monorazione, come il budino al cacao o il crem caramel.
- Il prodotto dolciario tipico e tradizionale locale (zuccherini, mantovana, biscottini, cenci) deve essere fornito dietro specifica richiesta dell'U. O. Refezione secondo una programmazione specifica.
- Prodotti o snacks del mercato Equo e solidale: secondo programma dell'U.O. Refezione.
- Babane bio del mercato equo e solidale.