



**Menù autunnale delle scuole d'infanzia primarie e medie-**

**Allegato 3.1**

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta al burro	Riso al pomodoro	Fusilli con zucchine e pinoli	Passato di verdura con pasta	Pasta al pomodoro e olive/ al pomodoro*
Tonno sott'olio/halibut al forno*	Ricotta filiera corta	Cosci pollo arrosto	Mortadella di Bologna IGP	Spezzatino di tacchino bianco
Pomodori insalatari	Insalata mista	Carote filangè	Patate arrosto	bietola saltata
Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Tortina di Porretta
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Gnocchi al pesto	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di verdure estiva con crotini/orzo**	Risotto di carote
Arista arrosto	Uova sode con maionese	Polpette di legumi al forno	Bastoncini di pesce al forno	Petto di pollo al limone
Pomodori insalatari	Insalata verde	Zucchine trifolate	Carote filangè	Pisellini all'olio
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Budino
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta alle melanzane	Tortellini rosè	Pasta al pesto	Insalata di riso/riso all'olio*	Pasta al pomodoro
Tacchino agli aromi	Bocconcini di mozzarella	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo fritto	Hamburger di pesce al forno
Spinaci saltati	Pomodori	Finocchi crudité	Fagiolini all'olio	Purè di patate
Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca	Banana	Frutta fresca/prodotto tipico	Frutta fresca
<b>lunedì MENU' BIO</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
<b>Bruschetta al pomodoro BIO/ Pasta al pomodoro BIO *</b>	Pasta al pesto	Tagliatelle al pomodoro	Riso all'olio	Crema di zucchine e patate con crostini/riso**
<b>Frittata BIO</b>	Hamburger di manzo al pomodoro	Petto di pollo al latte	Polpette vegetali al forno/ frittata	Parmigiano Reggiano
<b>Pisellini all'olio BIO</b>	Patate lesse	Carote all'olio	Insalata verde con mais/carote all'olio	Pomodori
<b>Frutta fresca BIO</b>	Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca	Banana / frutta fresca	Succo di frutta

\* variazione per le scuole d'infanzia

\*\* variazione per la scuola secondaria di primo grado



**COMUNE DI PRATO**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PRIMA SETTIMANA MENU' AUTUNNALE - Allegato 3.1.1**

LUNEDI'			MARTEDI'			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI'								
IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE						
<b>PASTA AL BURRO</b>			<b>RISO AL POMODORO</b>			<b>FUSILLI CON ZUCCHINE E PINOLI</b>			<b>PASSATO DI VERDURA CON PASTA</b>			<b>PASTA AL POMODORO/CON OLIVE X PRIMARIE E MEDIE</b>								
burro	10	10	10	carote fresche	2	2	2	basilico	5	5	5	minestrone surgelato	40	50	50	carote fresche	2	2	2	
latte uht	3	4	5	cipolle	2	2	2	olio extra vergine	5	8	8	olio extra vergine	5	5	5	cipolle	2	2	2	
parmigiano reggiano	8	10	10	olio extra vergine	3	4	5	parmigiano reggiano	10	10	10	parmigiano reggiano	5	5	5	olio extra vergine	3	4	5	
pasta di semola	60	70	90	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	pastina no uovo per brodo	40	40	50	parmigiano reggiano	5	5	5	
				pomodori pelati	50	70	70	pinoli	5	5	5	patate fresche	20	20	20	pasta di semola	50	60	80	
<b>HALIBUT GRATINATO/TONNO ALL'OLIO x primarie e medie</b>			riso			zucchine fresche			pomodori pelati			pomodori pelati								
aglio a mazzi	2		2	sedano fresco	2	2	2	zucchine fresche	30	30	40	verdure fresche miste	null	null	null	sedano fresco	2	2	2	
halibut surgelato	120		200					<b>COSCE DI POLLO ARROSTO</b>			<b>MORTADELLA</b>			<b>SPEZZATINO DI TACCHINO BIANCO</b>						
limoni	10		10	<b>RICOTTA</b>			cosce di pollo			200	250	250	mortadella IGP di Bologna	50	60	70	carote fresche	10	10	10
olio extra vergine	5		5	ricotta filiera corta	50	80	100	<b>CAROTE FILANGE'</b>			<b>PATATE ARROSTO FRESCHE</b>			farina tipo 00						
pane grattato	10		10	<b>INSALATA MISTA</b>			carote fresche			30	50	50	fesa di tacchino			110	160	200		
rosmarino	2		2				limoni			5	5	5	olio extra vergine	10	10	10	olio extra vergine	8	8	8
tonno sgocciolato		70	80				olio extra vergine			7	7	8	patate fresche	170	220	220	sedano fresco	10	10	10
olio extra vergine		2	2				olive nere snocciolate						vino bianco			2	2	2		
							olive nere snocciolate						<b>BIETOLA SALTATA SURGELATA</b>							
<b>POMODORI INSALATARI</b>			insalata			limoni			patate fresche			olio extra vergine			olio extra vergine					
olio extra vergine	7	7	8	insalata	30	30	40	limoni	5	5	5	olio extra vergine	10	10	10	olio extra vergine	8	8	8	
pomodori insalatari	110	140	150	olio extra vergine	7	7	8	olio extra vergine	7	7	8	patate fresche	170	220	220	sedano fresco	10	10	10	
<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>					
pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	
<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>BANANA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>					
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	banane bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	
															<b>PANE FRESCO</b>					
															pane fresco affettato			50	50	60
															<b>TORTINA DI PORRETTA</b>					
															tortina di porretta			1	1	1

**COMUNE DI PRATO**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**SECONDA SETTIMANA MENU' AUTUNNALE - Allegato 3.1.1**

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
<b>GNOCCHI AL PESTO</b>				<b>PASTA AL RAGU' DI MANZO</b>				<b>PASTA AL POMODORO E RICOTTA</b>				<b>CREMA DI VERDURE ESTIVA CON CROSTINI/</b> <b>ORZO X medie</b>				<b>RISOTTO DI CAROTE</b>			
basilico	20	20	20	carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	bietola fresca	20	30	30	burro	5	7	7
gnocchi di patate freschi	130	150	160	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	carote fresche	15	15	15	carote a rondelle surgelati	30	40	40
olio extra vergine	4	4	4	magro bovino scelto	20	30	30	olio extra vergine	3	4	5	cipolle	5	5	5	cipolle	2	2	2
parmigiano reggiano	8	8	8	olio extra vergine	4	6	6	parmigiano reggiano	5	5	5	crostini	20	30	30	parmigiano reggiano	5	5	5
pecorino	8	8	8	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	olio extra vergine	5	5	5	riso	45	70	70
pinoli	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	pomodori pelati	60	80	80	parmigiano reggiano	5	5	5	<b>PETTO DI POLLO AL LIMONE</b>			
<b>ARISTA ARROSTO</b>				pomodori pelati				ricotta				patate fresche				farina tipo 00			
arista di maiale disossato	70	90	110	sedano fresco	2	2	2	sedano fresco	2	2	2	pomodori san marzano	15	20	20	limoni	10	10	10
farina tipo 00	7	7	7	<b>UOVA SODE CON MAIONESE</b>				<b>POLPETTE DI LEGUMI AL FORNO</b>				zucchine fresche				olio extra vergine			
olio extra vergine	6	8	8	maionese	15	20	20	carote fresche	20	20	20	<b>orzo</b>			<b>50</b>	petto di pollo	90	110	120
				uova sode sgusciate	1	1.5	2	fagioli cannellini secchi	100	120	140	<b>BASTONCINI DI PESCE AL FORNO</b>							
<b>POMODORI INSALATARI</b>				<b>INSALATA VERDE</b>				pane grattato				bastoncini di pesce surgelati				<b>PISELLINI ALL'OLIO</b>			
olio extra vergine	7	7	8					parmigiano reggiano	20	20	30	90	120	150	olio extra vergine				
pomodori insalatari	110	140	150	insalata	40	50	60	patate fresche	50	60	60	<b>CAROTE FILANGE'</b>				pisellini extrafini surgelati			
				olio extra vergine	7	7	8	uova pastorizzate	14	14	14	carote fresche	30	50	50	<b>PANE FRESCO</b>			
<b>PANE FRESCO</b>				<b>PANE FRESCO</b>				<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>				limoni				pane fresco affettato			
pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	cipolle	2	2	2	5	5	5	pane fresco affettato				
<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>				<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>				olio extra vergine				<b>PANE FRESCO</b>				<b>BUDINO</b>			
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	zucchine fresche	100	130	130	pane fresco affettato	50	50	60	budino			
								<b>PANE FRESCO</b>				<b>BANANA BIO</b>							
								pane fresco affettato				banane bio							
								<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>											
								frutta fresca bio											



COMUNE DI PRATO  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

QUARTA SETTIMANA MENU' AUTUNNALE - Allegato 3.1.1

LUNEDI' MENU' BIO				MARTEDI' OTT			MERCOLEDI' OTT			GIOVEDI' OTT			VENERDI' OTT						
IN	PR	SE		IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE				
<b>PASTA AL POMODORO BIO/BRUSCHETTA AL POMODORO BIO x primarie e medie</b>				<b>PASTA AL PESTO</b>			<b>TAGLIATELLE AL POMODORO</b>			<b>RISO ALL'OLIO</b>			<b>CREMA DI ZUCCHINE E PATATE CON CROSTINI/RISO X medie</b>						
carote fresche bio	2		2	basilico	20	20	20	carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	10	10	10	crostini	20	30	30
cipolle bio	2		2	olio extra vergine	4	4	4	cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10	olio extra vergine	5	5	5
olio extra vergine biologico	3		5	parmigiano reggiano	8	8	8	olio extra vergine	3	4	5	riso	60	70	80	parmigiano reggiano	5	5	5
parmigiano reggiano	3		5	pasta di semola	50	60	80	parmigiano reggiano	5	5	5					patate fresche	40	40	50
pasta biologica	50		80	pecorino	8	8	8	pomodori pelati	50	70	70	<b>POLPETTE VEGETALI AL FORNO</b>			zucchine fresche	50	50	50	
pomodori pelati bio	50		70	pinoli	5	5	5	sedano fresco	2	2	2	polpette vegetali	60	90	120	riso			50
sedano fresco bio	2		2					tagliatelle all'uovo	45	55	65	<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>							
<b>BRUSCHETTA AL POMODORO BIO</b>				<b>HAMBURGER DI MANZO CON POMODORO</b>			<b>PETTO DI POLLO AL LATTE</b>			<b>INSALATA VERDE CON MAIS</b>			parmigiano reggiano			40	40	60	
basilico bio		2	2	magro bovino scelto	70	80	100	pollo				insalata	40	50	60	<b>POMODORI INSALATARI</b>			
olio extra vergine biologico		15	15	patate fresche	20	30	30	aglio a mazzi	2	2	2	mais	10	20	20	olio extra vergine	7	7	8
pane		60	80	pomodori pelati	20	30	30	farina tipo 00	10	10	10	olio extra vergine	7	7	8	pomodori insalatari	110	140	150
pomodori san marzano		80	100					latte uht	15	20	20	<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>				
<b>FRITTATA BIO</b>				<b>PATATE LESSE</b>			olio extra vergine			pane fresco affettato			50	50	60	<b>PANE FRESCO</b>			
latte intero fresco alta qualita'	10	10	10	olio extra vergine	8	8	10	petto di pollo	100	110	120	<b>BANANA BIO</b>			<b>SUCCO DI FRUTTA</b>				
olio extra vergine biologico	5	5	5	patate fresche	170	220	220	rosmarino	2	2	2	banane bio	150	150	150	succo di frutta	1	1	1
parmigiano reggiano	8	10	10	<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>CAROTE ALL'OLIO SURGELATE</b>												
uova pastorizzate bio	50	100	100	frutta fresca bio	150	150	150	surgelati	80	100	100								
<b>PISELLINI ALL'OLIO BIO</b>							olio extra vergine												
olio extra vergine biologico	6	8	8	<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>												
pisellini extrafini surgelati biologici	70	80	100	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60								
<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>							<b>PANE FRESCO</b>												
frutta fresca bio	150	150	150				<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>												
<b>PANE FRESCO BIO</b>							frutta fresca bio			150	150	150							
pane fresco affettato bio	50	50	60																