


Menù invernale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Allegato 3.3

lunedì'	martedì'	mercoledì'	giovedì'	venerdì'
Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di carote con riso	Lasagne al forno	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli cann. Pasta
Crocchette di pesce al forno	Petto di pollo alla mugnaia	Tris di verdure	Tacchino agli aromi	Polpette vegetali al forno
Pisellini all'olio	Bietola all'olio	(FAGIOLINI, CAROTE E PATATE)	Purè di patate	Finocchi crudità
Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca / Prodotto tipico	Frutta fresca
lunedì'	Martedì	Mercoledì	giovedì'	venerdì
Pasta al pomodoro e olive/pasta al pomodoro*	Passato di verdure	Pasta al ragù/ olio #	Pastina in brodo vegetale/Pasta al pomodoro**	Risotto alla parmigiana
Arista arrosto	Focaccia ripiena	Parmigiano Reggiano	Hamburger di pollo e tacchino	Tonno all'olio
Carote all'olio	(PROSCIUTTO COTTO E EMMENTHAL)	Spinaci saltati	Carote e finocchi crudità	Fagioli cannellini all'olio
Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Tortina di Porretta
lunedì' 6 Feb 6 Mar	martedì' 7 Feb 7 Mar	mercoledì'	giovedì' GIORNATA BIO	venerdì'
Polenta al ragù	Riso al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di ceci e pasta BIO	Tagliatelle al pomodoro
Prosciutto crudo / cotto*	Lonza di maiale al limone	Bocconcini di pollo fritto	Stracchino BIO	Hamburger di pesce al forno
Fagiolini all'olio	Purè di patate	Pisellini all'olio	Bietola saltata BIO	Insalata mista
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana BIO	Succo di frutta
lunedì'	martedì'	mercoledì'	giovedì'	venerdì'
Risotto di zucca	Pastina in brodo/Cappelletti**	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini/orzo**	Pasta al tonno
Bocconcini di mozzarella	Merluzzo aromatizzato con maionese	Cosce di pollo arrosto	Brasato di manzo con olive	Frittata
Spinaci saltati	Carote filangè	Insalata verde con mais	Patate lesse	Tris (BROCCOLI, CAROTE E PATATE) al vapore
Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino

* *Variazione per le scuole d'infanzia*** *variazione per le scuole secondarie di primo grado*

COMUNE DI PRATO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SECONDA SETTIMANA MENU' INVERNALE Seconda parte- Allegato 3.3.1

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
PASTA AL POMODORO/PASTA AL POMODORO E OLIVE X primarie				PASSATO DI VERDURA				PASTA AL RAGU' DI MANZO				PASTINA IN BRODO VEGETALE/PASTA AL POMODORO X medie				RISOTTO ALLA PARMIGIANA			
carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	5	5	5	carote fresche	2	2	2	bietola fresca	20	30	30	burro	10	10	10
cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	5	5	5	cipolle	2	2	2	carote fresche	5	5	5	olio extra vergine	5	5	5
olio extra vergine	3	4	5	patate fresche	30	30	30	magro bovino scelto	20	30	30	cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	15	20	20
parmigiano reggiano	5	5	5	pomodori pelati	6	6	6	olio extra vergine	4	6	6	olio extra vergine	5	5	5	riso	60	70	70
pasta di semola	50	60	80	verdure surgelate miste	100	100	100	parmigiano reggiano	5	5	5	parmigiano reggiano	5	5	5				
												pastina no uovo per brodo	35	40	40	TONNO SOTT'OLIO			
pomodori pelati	50	70	70	FOCACCIA RIPIENA				pasta di semola	50	60	80	pomodori pelati	10	10	10	olio extra vergine	2	2	2
sedano fresco	2	2	2	emmental bavarese	30	40	40	pomodori pelati	50	60	60	sedano fresco	5	5	5	tonno sott'olio yellow finn	60	70	80
olive nere snocciolate	2	2					sedano fresco	2	2	2	carote fresche	2			FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO				
				focaccia	100	140	140				cipolle	2			fagioli cannellini secchi	40	40	50	
ARISTA ARROSTO								PARMIGIANO REGGIANO				olio extra vergine	5			olio extra vergine	6	8	8
arista di maiale disossato	70	90	110	prosciutto cotto	30	40	40	parmigiano reggiano	40	40	60	parmigiano reggiano	5						
farina tipo 00	7	7	7								pasta di semola	80			PANE FRESCO				
olio extra vergine	6	8	8	FRUTTA FRESCA BIO				SPINACI SALTATI SURGELATI				pomodori pelati	70		pane fresco affettato	50	50	60	
				frutta fresca bio	150	150	150	aglio a mazzi	2	2	2	sedano fresco	2						
								olio extra vergine	7	7	8				TORTINA DI PORRETTA				
CAROTE ALL'OLIO SURGELATE								spinaci in foglie surgelati	110	130	140	HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO				tortina di porretta	1	1	1
surgelati	80	100	100								aglio a mazzi	1	1	1					
olio extra vergine	7	7	8					PANE FRESCO				farina tipo 00	7	7	7				
								pane fresco affettato	50	50	60	fesa di tacchino	40	40	50				
PANE FRESCO											olio extra vergine	6	8	8					
pane fresco affettato	50	50	60					BANANA BIO				patate fresche	20	30	30				
								banane bio	150	150	150	petto di pollo	40	50	50				
FRUTTA FRESCA BIO											rosmarino	2	2	2					
frutta fresca bio	150	150	150								salvia	2	2	2					
											vino bianco	2	3	3					
											FINOCCHI E CAROTE CRUDITE'								
											carote fresche	15	25	25					
											finocchi freschi	35	40	50					
											olio extra vergine	7	7	8					
											PANE FRESCO								
											pane fresco affettato	50	50	60					
											FRUTTA FRESCA BIO								
											frutta fresca bio	150	150	150					

COMUNE DI PRATO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

TERZA SETTIMANA MENU' INVERNALE Seconda parte- Allegato 3.3.1

LUNEDI'			MARTEDI'			MERCOLEDI'			GIOVEDI' MENU' BIO			VENERDI'							
IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE					
POLENTA AL RAGU'			RISO AL POMODORO			PASTA ALL'OLIO			PASSATO DI CECI CON PASTA BIO			TAGLIATELLE AL POMODORO							
carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	8	8	8	ceci secchi biologici	20	30	30	carote fresche	2	2	2
cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10	olio extra vergine biologico	3	5	5	cipolle	2	2	2
farina per polenta precotta	50	70	80	olio extra vergine	3	4	5	pasta di semola	60	70	90	pasta di semola bio paternostri	30	40	50	olio extra vergine	3	4	5
magro bovino scelto	20	30	30	parmigiano reggiano	5	5	5	BOCCONCINI DI POLLO FRITTO				pomodori pelati bio	8	8	10	parmigiano reggiano	5	5	5
olio extra vergine	5	5	5	pomodori pelati	50	70	70	farina tipo 00	10	10	10	STRACCHINO BIO				pomodori pelati	50	70	70
parmigiano reggiano	5	5	5	riso	60	70	80	limoni	20	20	20	stracchino biologico	50	100	100	sedano fresco	2	2	2
pomodori pelati	50	60	60	sedano fresco	2	2	2	olio di mais	50	50	50				tagliatelle all'uovo	45	55	65	
sedano fresco	2	2	2	LONZA DI MAIALE AL LIMONE				petto di pollo	100	120	130	BIETOLA SALTATA BIO SURGELATA				HAMBURGER DI PESCE			
PROSCIUTTO COTTO/PROSCIUTTO CRUDO X primarie e medie				arista di maiale disossato	70	90	110	uova pastorizzate	14	14	14	aglio a mazzi bio	2	2	2	cuori di merluzzo surgelati	110	130	150
prosciutto cotto	50		70	limoni	20	20	20				bietola surgelata bio	110	120	140	olio extra vergine	2	2	2	
prosciutto crudo		70	70	olio extra vergine	6	8	8	PISELLINI ALL'OLIO				olio extra vergine biologico	7	7	8	pane grattato	10	10	10
FAGIOLINI ALL'OLIO SURGELATI				rosmarino	2	2	2	olio extra vergine	6	8	8				patate fresche	50	60	70	
fagiolini finissimi surgelati	90	100	100					pisellini extrafini surgelati	70	80	100	PANE FRESCO BIO							
olio extra vergine	7	7	8	PURE' DI PATATE							pane fresco affettato bio	50	50	60	INSALATA MISTA				
PANE FRESCO				burro	8	8	8	PANE FRESCO				pane fresco affettato bio				carote fresche	20	30	30
pane fresco affettato	50	50	60	latte uht	40	40	40	pane fresco affettato	50	50	60	BANANA BIO				insalata	30	30	40
				patate fresche	150	170	170	FRUTTA FRESCA BIO				banane bio	150	150	150	olio extra vergine	7	7	8
FRUTTA FRESCA BIO				PANE FRESCO				frutta fresca bio	150	150	150				PANE FRESCO				
frutta fresca bio	150	150	150	pane fresco affettato	50	50	60							pane fresco affettato	50	50	60		
				FRUTTA FRESCA BIO										SUCCO DI FRUTTA					
				frutta fresca bio	150	150	150							succo di frutta	1	1	1		

