



COMUNE DI PRATO

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Menù primaverile per la scuola Infanzia, primaria e secondaria di primo e secondo grado - ALLEGATO 3.4

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì MENU' BIO</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta al pesto	Crema di verdura estiva con crostini/orzo	<b>Bruschetta al pomodoro BIO</b>	Pasta all'olio	Risotto di carote
Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo fritto / (prosciutto cotto)	<b>Bocc. Mozzarella BIO</b>	Sformato di pesce e patate al forno	Polpette di manzo con pomodoro/polpette vegetali al forno***
Pomodori	Ratatouille di verdure/carote filangè *	<b>Insalata verde BIO</b>		Zucchine trifolate
Frutta fresca	Banana / frutta***	<b>Frutta fresca BIO</b>	Macedonia di frutta fresca	Succo di frutta
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro e olive/al pomodoro*	Pasta fredda al tonno /pasta all'olio*	Passato di carote e piselli con riso	Pasta al pesto
Emmenthal e mortadella DI Bologna IGP	Cosce di pollo arrosto	Uova sode con maionese	Lonza di maiale al limone	Crocchette di merluzzo al forno
Pomodori	Purè di patate	Insalata verde con mais	Carote filangè	Pisellini all'olio
Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Succo di frutta
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Pasta pomodoro e basilico	Pasta al burro	Crema di verdura estiva con crostini / riso**	Lasagne pesto e besciamella/pasta al pesto*	Riso e piselli
Tonno all'olio	Polpettone di manzo con pomodoro	Prosciutto crudo/ Prosciutto cotto*	Parmigiano Reggiano	Spezzatino di tacchino agli agrumi
Fagioli verdi all'olio	Zucchine trifolate	Patate arrosto	Pomodori	Carote filangè con mais
Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca /Prodotto tipico	Budino
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
Ravioli burro e salvia	Pasta al ragù vegetale	Fusilli zucchine e pinoli/ pasta al ragù vegetale	Insalata di riso/ Riso al pomodoro*	Pasta al pomodoro
Arista arrosto	Frittata	Petto di pollo alla salvia/ frittata	Bastoncini di pesce al forno	Ricotta filiera corta
Carote all'olio	Pisellini all'olio	Patate lesse/pisellini all'olio	Insalata e pomodori	Fagiolini all'olio
Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca

\* variazioni scuola d'infanzia \*\* variazioni per la scuola secondaria di primo grado

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

**PRIMA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE - Allegato 3.4.1**

LUNEDI'			MARTEDI'			MERCOLEDI' MENU' BIO			GIOVEDI'			VENERDI'							
IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE					
<b>PASTA AL PESTO</b>			<b>CREMA DI VERDURE ESTIVA CON CROSTINI/ORZO x medie</b>			<b>BRUSCHETTA AL POMODORO BIO</b>			<b>PASTA ALL'OLIO</b>			<b>RISOTTO DI CAROTE</b>							
basilico	20	20	20	bietola fresca	20	30	30	basilico bio	2	2	2	olio extra vergine	8	8	8	burro	5	7	7
olio extra vergine	4	4	4	carote fresche	15	15	15	olio extra vergine biologico	10	15	15	parmigiano reggiano	8	10	10	carote a rondelle surgelati	30	40	40
parmigiano reggiano	8	8	8	cipolle	5	5	5	pane fresco affettato biologico	50	60	80	pasta di semola	60	70	90	cipolle	2	2	2
pasta di semola	50	60	80	crostini	20	30	30	pomodori san marzano bio	70	80	100					parmigiano reggiano	5	5	5
pecorino	8	8	8	olio extra vergine	5	5	5	<b>BOCCONCINI DI MOZZARELLA BIO</b>			<b>SFORMATO DI PESCE E PATATE</b>			<b>RISO</b>					
pinoli	5	5	5	parmigiano reggiano	5	5	5	mozzarella bocconcini bio	50	100	100	capperi	2	2	2	riso	45	70	70
				patate fresche	20	20	30	INSALATA VERDE BIO				cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	<b>POLPETTE DI MANZO AL POMODORO</b>			
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>			<b>POMODORI SAN MARZANO</b>			<b>INSALATA VERDE BIO</b>			<b>OLIVE NERE DENOCCIOLATE</b>			<b>CAROTE FRESCHE</b>							
prosciutto cotto	50	70	70	sedano fresco	10	10	10	insalata bio	40	50	60	olio extra vergine	6	8	8	carote fresche	2	2	2
				zucchine fresche	20	20	20	olio extra vergine	7	7	8	patate fresche	150	200	200	magro bovino scelto	50	60	80
<b>POMODORI INSALATARI</b>			<b>ORZO</b>			<b>INSALATA VERDE BIO</b>			<b>PATATE FRESCHE</b>			<b>PANZANONE</b>							
olio extra vergine	7	7	8	<b>BOCCONCINI DI POLLO FRITTO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>PREZZEMOLO</b>			<b>PANE GRATTATO</b>						
pomodori insalatari	110	140	150	farina tipo 00	10	10	10	frutta fresca bio	150	150	150	prezzemolo	2	2	2	pane grattato	20	20	20
				limoni	20	20	20	<b>PANE FRESCO BIO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>					
				olio di mais	50	50	50	pane fresco affettato biologico	50	50	60	pane fresco affettato biologico	50	50	60	parmigiano reggiano	20	30	30
<b>PANE FRESCO</b>			<b>PETTO DI POLLO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>POMODORI PELATI</b>			<b>PATATE FRESCHE</b>				
pane fresco affettato	50	50	60	petto di pollo	100	120	130	frutta fresca bio	150	150	150	pane fresco affettato biologico	50	50	60	sedano fresco	2	2	2
				uova pastorizzate	14	14	14	<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>SEDANO FRESCO</b>					
<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>SEDANO FRESCO</b>				
frutta fresca bio	150	150	150	<b>CAROTE FILANGE/RATATOUILLE DI VERDURE x primarie e medie</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>SEDANO FRESCO</b>			
				carote fresche	30		50	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	uova pastorizzate	14	14	14
				limoni	5		5	<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>			<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>			<b>UOVA PASTORIZZATE</b>					
				olio extra vergine	7		8	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	parmigiano reggiano	20	30	30
				melanzane		30	30	<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>POMODORI PELATI</b>					
				patate fresche		50	50	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	sedano fresco	2	2	2
				olio extra vergine		5	5	<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>			<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>			<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>					
				peperoni freschi		30	30	frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	zucchine fresche	100	130	130
				zucchine fresche		30	30	<b>SUCCO DI FRUTTA</b>			<b>SUCCO DI FRUTTA</b>			<b>SUCCO DI FRUTTA</b>					
				<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>SUCCO DI FRUTTA</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
				<b>BANANA BIO</b>			<b>BANANA BIO</b>			<b>BANANA BIO</b>			<b>BANANA BIO</b>			<b>BANANA BIO</b>			
				banane bio	150	150	150	banane bio	150	150	150	banane bio	150	150	150	banane bio	150	150	150

COMUNE DI PRATO  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SECONDA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE - Allegato 3.4.1

LUNEDI'			MARTEDI'			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI'							
IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE					
GNOCCHI AL POMODORO			PASTA AL POMODORO/ PASTA AL POMODORO E OLIVE x primarie e medie			PASTA ALL'OLIO/PASTA FREDDA AL TONNO x primarie e medie			CREMA DI CAROTE E PISELLI CON RISO			PASTA AL PESTO							
carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	8	8	carote a rondelle surgelati	40	40	50	basilico	20	20	20	
cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	olio extra vergine	5	5	5	olio extra vergine	4	4	4	
gnocchi di patate freschi	130	150	160	olio extra vergine	3	4	5	pasta di semola	60	90	parmigiano reggiano	5	5	5	parmigiano reggiano	8	8	8	
olio extra vergine	3	4	5	parmigiano reggiano	5	5	5	PASTA FREDDA AL TONNO			patate fresche	20	20	30	pasta di semola	50	60	80	
parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	capperi	5	5	pisellini extrafini surgelati	20	20	30	pecorino	8	8	8	
pomodori pelati	60	80	80	pomodori pelati	50	70	70	olio extra vergine	8	10	riso	40	50	50	pinoli	5	5	5	
sedano fresco	2	2	2	sedano fresco	2	2	2	pasta di semola	60	80									
				olive nere snocciolate	2	2		pomodori san marzano	50	60									
								tonno sgocciolato	30	30	LONZA DI MAIALE AL LIMONE			CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO					
EMMENTHAL E MORTADELLA DI BOLOGNA IGP			COSCE DI POLLO ARROSTO			prezzemolo			2	2	arista di maiale disossato	70	90	110	cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	
emmental bavarese	30	40	50	cosce di pollo	200	250	250	olive nere snocciolate	10	10	limoni	20	20	20	nuggets di pesce	75	105	105	
mortadella	30	40	50								olio extra vergine	6	8	8	olio extra vergine	2	2	2	
POMODORI INSALATARI			PURE' DI PATATE			UOVA SODE CON MAIONESE					rosmarino	2	2	2	pane grattato	10	10	10	
olio extra vergine	7	7	8	burro	8	8	8	maionese	15	20	20				patate fresche	20	30	30	
				latte uht	40	40	40	uova sode sgusciate	1	1.5	2	CAROTE FILANGE'			uova pastorizzate	14	14	14	
pomodori insalatari	110	140	150	patate fresche	150	170	170	INSALATA VERDE CON MAIS			carote fresche	30	50	50	PISELLINI ALL'OLIO				
PANE FRESCO			PANE FRESCO			mais			40	50	60	limoni	5	5	5	olio extra vergine	6	8	8
pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	olio extra vergine	7	7	8	olio extra vergine	7	7	8	pisellini extrafini surgelati	70	80	100
FRUTTA FRESCA BIO			FRUTTA FRESCA BIO			PANE FRESCO						PANE FRESCO			PANE FRESCO				
frutta fresca bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60
								BANANA BIO			FRUTTA FRESCA BIO			SUCCO DI FRUTTA					
								banane bio	150	150	150	frutta fresca bio	150	150	150	succo di frutta	1	1	1

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

**TERZA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE - Allegato 3.4.1**

LUNEDI'			MARTEDI'			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI'							
IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE					
PASTA AL POMODORO E BASILICO			PASTA AL BURRO			CREMA DI VERDURE ESTIVA CON CROSTINI/ <b>RISO x medie</b>			PASTA AL PESTO/ <b>LASAGNE AL PESTO X primarie e medie</b>			RISO E PISELLI							
basilico	5	5	5	burro	10	10	10	bietola fresca	20	30	30	basilico	20	20	20				
olio extra vergine	7	7	7	latte uht	3	4	5	carote fresche	15	15	15	olio extra vergine	4	4	4				
parmigiano reggiano	5	5	5	parmigiano reggiano	8	10	10	cipolle	5	5	5	parmigiano reggiano	8	8	8				
pasta di semola	50	60	80	pasta di semola	60	70	90	crostini	20	30	30	pasta di semola	50	60	80				
pomodori san marzano	50	50	50	<b>POLPETTONE DI MANZO CON POMODORO</b>			olio extra vergine	5	5	5	pecorino	8	8	8					
				carote fresche	2	2	2	parmigiano reggiano	5	5	5	pinoli	5	5	5				
<b>TONNO SOTT'OLIO</b>				cipolle	2	2	2	patate fresche	20	20	30	<b>burro</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	parmigiano reggiano	5	5	5	
olio extra vergine	2	2	2	farina tipo 00	10	10	10	pomodori san marzano	15	20	20	<b>farina</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>SPEZZATINO DI TACCHINO AGLI AGRUMI</b>				
tonno sgocciolato	60	70	80	latte uht	10	10	10	sedano fresco	10	10	10	<b>latte uht</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	carote fresche	10	10	10	
				limoni	2	2	2	zucchine fresche	20	20	20	<b>pasta fresca x lasagne</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	cipolle	10	10	10	
<b>FAGIOLI VERDI ALL'OLIO</b>				magro bovino scelto	60	70	80	<b>riso</b>			<b>50</b>				farina tipo 00	10	10	10	
fagioli verdi surgelati	70	80	100	olio extra vergine	8	8	8	<b>PROSCIUTTO COTTO/PROSCIUTTO CRUDO x primarie e medie</b>			<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>			fesa di tacchino	110	160	200		
olio extra vergine	6	7	8	pane grattato	10	10	10	prosciutto cotto	50		70	parmigiano reggiano	40	40	60	limoni bio	20	20	20
				parmigiano reggiano	5	5	5	<b>prosciutto crudo</b>		<b>70</b>	<b>70</b>				olio extra vergine	8	8	8	
<b>PANE FRESCO</b>				patate fresche	20	30	30	<b>PATATE ARROSTO FRESCHE</b>			<b>POMODORI INSALATARI</b>			sedano fresco	10	10	10		
pane fresco affettato biologico	50	50	60	pomodori pelati	10	20	20	olio extra vergine	10	10	10	olio extra vergine	7	7	8	vino bianco	2	2	2
				sedano fresco	2	2	2	patate fresche	170	220	220	pomodori insalatari	110	140	150	<b>CAROTE FILANGE' CON MAIS</b>			
<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>				uova pastorizzate	10	15	15	<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			carote fresche	30	50	50		
frutta fresca bio	150	150	150	<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>			<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			limoni	5	5	5			
				cipolle	2	2	2	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	mais	10	20	20
				olio extra vergine	7	7	8								olio extra vergine	7	7	8	
				zucchine fresche	100	130	130	<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			<b>PANE FRESCO</b>					
				<b>PANE FRESCO</b>			<b>frutta fresca bio</b>			<b>frutta fresca bio</b>			<b>pane fresco affettato</b>						
				pane fresco affettato	50	50	60								<b>BUDINO</b>				
				<b>BANANA BIO</b>			<b>frutta fresca bio</b>			<b>frutta fresca bio</b>			<b>budino</b>						
				banane bio	150	150	150								1	1	1		

COMUNE DI PRATO  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

QUARTA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE - Allegato 3.4.1

LUNEDI'			MARTEDI'			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI'									
IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE	IN	PR	SE							
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b>			<b>PASTA AL RAGU' VEGETALE</b>			<b>FUSILLI CON ZUCCHINE E PINOLI</b>			<b>RISO AL POMODORO/INSALATA DI RISO x primarie e medie</b>			<b>PASTA AL POMODORO</b>									
burro	7	10	10	carote fresche	20	30	30	basilico	5	5	5	carote fresche	2	2	2						
latte uht	3	3	3	olio extra vergine	6	6	6	olio extra vergine	5	8	8	cipolle	2	2	2						
olio extra vergine	2	2	2	parmigiano reggiano	5	5	5	parmigiano reggiano	10	10	10	olio extra vergine	3	5	5						
parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	pasta di semola	50	60	80	parmigiano reggiano	5	5	5						
ravioli di ricotta e spinaci freschi	110	140	140	patate fresche	20	30	30	pinoli	5	5	5	pomodori pelati	50	70	80						
salvia	2	2	2	pisellini extrafini surgelati	20	20	20	zucchine fresche	30	30	40	riso	60	80	pomodori pelati	50	70	70			
				pomodori pelati	20	40	40					sedano fresco	2	2	2	sedano fresco	2	2	2		
				sedano fresco	20	30	30					<b>INSALATA DI RISO</b>									
												riso	60	80							
												emmental	10	10							
												olio extra vergine	8	10							
												olive nere denocciolate	10	10							
												pisellini surgelati	10	10							
												prosciutto cotto	10	10							
												sott'oli misti	30	30							
<b>ARISTA ARROSTO</b>						<b>PETTO DI POLLO ALLA SALVIA</b>															
arista di maiale disossato	70	90	110					farina tipo 00	10	10	10	<b>BASTONCINI DI PESCE AL FORNO</b>			<b>RICOTTA FILIERA CORTA</b>						
farina tipo 00	7	7	7	<b>FRITTATA</b>				olio extra vergine	4	6	7	bastoncini di pesce surgelati			90	120	150	ricotta	50	80	100
olio extra vergine	6	8	8	latte uht	10	10	10	petto di pollo	100	110	120										
				olio extra vergine	5	5	5	salvia	2	3	3	<b>INSALATA E POMODORI INSALATARI</b>			<b>FAGIOLINI ALL'OLIO SURGELATI</b>						
<b>CAROTE ALL'OLIO SURGELATE</b>				parmigiano reggiano	8	10	10					insalata	20	30	40	fagiolini finissimi surgelati	90	100	100		
carote a rondelle surgelati	80	100	100	uova pastorizzate	50	100	100	<b>PATATE LESSE</b>				olio extra vergine	7	7	8	olio extra vergine	7	7	8		
olio extra vergine	7	7	8					olio extra vergine	8	8	10	pomodori insalatari	20	20	30						
				<b>PISELLINI ALL'OLIO</b>				patate fresche	170	220	220	<b>PANE FRESCO</b>			<b>PANE FRESCO</b>			pane fresco affettato	50	50	60
<b>PANE FRESCO</b>				olio extra vergine	6	8	8	<b>PANE FRESCO</b>				pane fresco affettato	50	50	60						
pane fresco affettato	50	50	60	pisellini extrafini surgelati	70	80	100	pane fresco affettato	50	50	60										
<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>				<b>PANE FRESCO</b>				<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>				<b>BANANA BIO</b>			<b>FRUTTA FRESCA BIO</b>			frutta fresca bio	150	150	150
frutta fresca bio	150	150	150	pane fresco affettato	50	50	60	frutta fresca bio	150	150	150	banane bio	150	150	150						
				<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>																	
				frutta fresca bio	150	150	150														