



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Fusilli al ragù Spaghetti al ragù PRIMARIA	Ravioli al burro e salvia	Caserecce al pesto di zucchine	Passato di verdure e patate con riso
	Frittata	Stracchino	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di pollo al latte	Bastoncini di merluzzo al forno
	Fagiolini aromatizzati	Insalata e pomodori	Pomodori	Biete saltate	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Yogurt alla frutta – pane
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Passato di verdure e legumi con farro	Conchiglie al pesto	Risotto alle zucchine	Sedanini al pomodoro crudo
	Prosciutto cotto	Pizza Margherita	Polpette di manzo	Bocconcini di tacchino al forno	Merluzzo alla livornese
	Insalata di cetrioli e pomodori	Insalata	Spinaci saltati	Pomodori	Pisellini prezzemolati
	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Banana - pane	Frutta fresca di stagione-Pane
3 SETTIMANA	Pennette alla carrettiera Spaghetti alla carrettiera PRIMARIA	Passato di verdure con riso	Caserecce alle zucchine e pecorino	Fusilli al pesto alla siciliana	Risotto ai piselli
	Frittata	Bastoncini di merluzzo al forno	Fagioli all'uccelletto	Hamburger di manzo	Coscia di pollo al forno Bocconcini di pollo al forno INFANZIA
	Insalata	Patate all'olio	Pomodori all'olio	Fagiolini all'olio	Insalata di cetrioli e pomodori
	Yogurt alla frutta- pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo	Pennette al pomodoro crudo
	Arista	Polpette di merluzzo al pomodoro	Mozzarella	Prosciutto cotto Prosciutto crudo PRIMARIA	Bocconcini di Tacchino al limone
	Pisellini prezzemolati	Spinaci saltati	Pomodori	Carote julienne	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione-Pane	Banana – pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane

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 (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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare la scuola e la classe frequentate.

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre alla scuola frequentata, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco :con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al genitore rappresentante commissione mensa (presso ogni scuola) o alla dietista incaricata dal Comune di Lastra a Signa c/o Servizi Educativi tel. 0553270149 o c/o Centro Cottura tel. 0558721786. Il presente menu è reperibile anche sul sito internet www.comune.lastra-a-signa.fi.it





	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Fusilli al ragù	Ravioli al burro e salvia	Caserecce al pesto di zucchine	Passato di verdure e patate con riso
	Frittata	Stracchino	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di pollo al latte	Merluzzo al pomodoro
	Fagiolini aromatizzati	Insalata e pomodori	Pomodori	Biete saltate	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Yogurt alla frutta – pane
	Merenda: Plum Cake	Merenda: Pane e Marmellata	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Pane e pomodoro
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Passato di verdure e legumi con farro	Conchiglie al pesto	Risotto alle zucchine	Sedanini al pomodoro crudo
	Prosciutto cotto	Pizza Margherita	Polpette di manzo	Bocconcini di tacchino al forno	Merluzzo alla livornese
	Insalata di cetrioli e pomodori	Insalata	Spinaci saltati	Pomodori	Pisellini prezzemolati
	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Banana - pane	Frutta fresca di stagione-Pane
	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Pane e Marmellata	Merenda: Plum Cake
3 SETTIMANA	Pennette alla carrettiera	Passato di verdure con riso	Caserecce alle zucchine e pecorino	Fusilli al pesto alla siciliana	Risotto ai piselli
	Frittata	Polpette di platessa	Fagioli all'uccelletto	Hamburger di manzo	Bocconcini di pollo al forno
	Insalata	Patate all'olio	Pomodori all'olio	Fagiolini all'olio	Insalata di cetrioli e pomodori
	Yogurt alla frutta- pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane
	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Latte e Biscotti	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Pane e Marmellata	Merenda: Plum Cake
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo	Pennette al pomodoro crudo
	Arista	Polpette di merluzzo al pomodoro	Mozzarella	Prosciutto cotto	Bocconcini di Tacchino al limone
	Pisellini prezzemolati	Spinaci saltati	Pomodori	Carote julienne	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione-Pane	Banana – pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane
	Merenda: Pane e pomodoro	Merenda: Pane e Marmellata	Merenda: Plum Cake	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Latte e Biscotti

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 (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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare il nido frequentato.

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre al nido frequentato, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco :con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al genitore rappresentante commissione mensa (presso ogni scuola) o alla dietista incaricata dal Comune di Lastra a Signa c/o Servizi Educativi tel. 0553270149 o c/o Centro Cottura tel. 0558721786. Il presente menu è reperibile anche sul sito internet www.comune.lastra-a-signa.fi.it





	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Fusilli al ragù	Ravioli al burro e salvia	Caserecce al pesto di zucchine	Passato di verdure e patate con riso
	Frittata	Stracchino	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di pollo al latte	Merluzzo al pomodoro
	Fagiolini aromatizzati	Insalata e pomodori	Pomodori	Biete saltate	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Yogurt alla frutta – pane
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Passato di verdure e legumi con farro	Conchiglie al pesto	Risotto alle zucchine	Sedanini al pomodoro crudo
	Prosciutto cotto	Pizza Margherita	Polpette di manzo	Bocconcini di tacchino al forno	Merluzzo alla livornese
	Insalata di cetrioli e pomodori	Insalata	Spinaci saltati	Pomodori	Pisellini prezzemolati
	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Banana - pane	Frutta fresca di stagione-Pane
3 SETTIMANA	Pennette alla carrettiera	Passato di verdure con riso	Caserecce alle zucchine e pecorino	Fusilli al pesto alla siciliana	Risotto ai piselli
	Frittata	Polpette di platessa	Fagioli all'uccelletto	Hamburger di manzo	Bocconcini di pollo al forno
	Insalata	Patate all'olio	Pomodori all'olio	Fagiolini all'olio	Insalata di cetrioli e pomodori
	Yogurt alla frutta- pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo	Pennette al pomodoro crudo
	Arista	Polpette di merluzzo al pomodoro	Mozzarella	Prosciutto cotto	Bocconcini di Tacchino al limone
	Pisellini prezzemolati	Spinaci saltati	Pomodori	Carote julienne	Insalata mista
	Frutta fresca di stagione-Pane	Banana – pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane	Frutta fresca di stagione-Pane

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 (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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore, dovrà specificare il nido frequentato.

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre al nido frequentato, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco :con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico





	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA		Classi II: Pasta al ragù	Classi I: Ravioli al burro e salvia		
		Stracchino	Petto di pollo ai ferri		
		Insalata e pomodori	Pomodori		
		Frutta – Pane	Frutta - Pane		
2 SETTIMANA		Classi II: Pizza margherita	Classi I: Conchiglie al pesto		
		Prosciutto cotto	Polpette di manzo		
		Insalata	Spinaci saltati		
		Frutta – Pane	Frutta – Pane		
3 SETTIMANA		Classi II: Riso al pomodoro	Classi I: Caserecce alle zucchine e pecorino		
		Bastoncini di merluzzo al forno	Fettina o hamburger di manzo		
		Patate all'olio	Pomodori all'olio		
		Frutta – Pane	Frutta – Pane		
4 SETTIMANA		Classi II: Gnocchetti sardi al pesto	Classi I: Lasagne al ragù		
		Polpette di merluzzo al pomodoro	Mozzarella		
		Spinaci saltati	Pomodori		
		Banana – Pane	Frutta – Pane		

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 (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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore, dovrà specificare la scuola frequentata .

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre alla scuola frequentata, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco :con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

