

Menu SERRAVALLE PISTOIESE

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto rosso	Risotto alle zucchine	Passato di verdure con farro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	Stracchino	Prosciutto cotto	Crocche di pesce	Rotolo di frittata agli spinaci	Scaloppina di pollo alla salvia
	Insalata verde e pomodori	Carote filate	Fagiolini brasati	Pomodori in insalata	Spinaci vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta ortolana	Pasta burro	Passato di verdure di stagione con cereali	Riso pomodoro
	Merluzzo gratinato al forno	Polpette di carne al pomodoro	Mozzarella	Pizza margherita	Tonno
	Fagiolini olio e limone	Cetrioli e pomodori	Carotine all'olio	Insalata	Insalata di fagioli e pomodori
	Pane	pane	Pane		Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Risotto con pisellini	Pasta rose' (pomodoro e ricotta)	Lasagne al pomodoro	Pasta al pesto e pomodoro fresco	Pasta al ragù di pesce
	Arista al forno	Polpette di pesce	Bocconcini di tacchino dorati	Prosciutto cotto	Uovo sodo in salsa verde
	Fagiolini saltati	Carote all'olio	Zucchine saltate	Insalata di pomodori	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta olio	Pasta al ragù	Crema di verdure con riso	Ravioli burro e salvia	Pasta integrale al pomodoro
	Arrosto di tacchino	caciotta	Straccetti di pollo al limone	Polpette di legumi con salsa ketchup home made	Bastoncini di pesce al forno
	Insalata di pomodori	Insalata mista	Patate al forno	Carote file	Zucchine trifolate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casalingo	Frutta di stagione
5 SETTIMANA	Pasta olio	Gnocchetti sardi ai 4 formaggi	Pasta pomodoro e basilico	Pasta pomodoro e ricotta	Riso alla braccia ferro
	Frittata di patate	Arrosto vitellone	Filetto di pesce dorato con polvere di mais	Pollo arrosto	Formaggio spalmabile
	Carote file	Bis verdure al forno	Insalata mista	Erbette saltate	Pomodori in insalata
	pane	pane	pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt frutta	Frutta fresca	Frutta di stagione
6 SETTIMANA	Pasta alle zucchine	Riso all'olio	Pasta ragù	Pasta pesto	Pizza
	Tonno	Arrosto tacchino agli aromi	Ricotta	Sformato di verdure ricotta e spinaci	Prosciutto Cotto
	Fagiolini al vapore	Piselli	pomodori e cetrioli	Carote e finocchi file	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/figli/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.

