

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2024-2025
SCUOLE PRIMARIE**

TABELLE DIETETICHE – MENU - AUTUNNO INVERNO. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI	Risotto al pesto viola (1) Tacchino arrosto Pisellini alla salvia* Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e olive Platessa alla mugnaia* Spinaci olio e limone* Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Arista al forno Macedonia di verdure* Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure* Insalata Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Ravioli di spinaci e ricotta burro e salvia Platessa panata al forno* Cavolfiore* agli aromi Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Tacchino arrosto Broccoletti e carote* saltati Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Fagioli all'uccelletto Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo gratinato Insalata di cavolo cappuccio Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Pasta integrale all'olio Tortino di legumi e verdure* Crudité di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Ciocco Cecé (7)	Lasagne rosse (2) Tocchetti di Grana Padano D.O.P. Insalata tricolore Frutta fresca di stagione	Crema Pop (6) Platessa impanata* Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Passato di verdure con orzo* Pollo arrosto Patate lesse Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo di verdure Pecorino toscano Finocchi e carote Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca gialla Burger di pesce* Pisellini alla salvia* Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto invernale (4) Spezzatino di tacchino Purè di patate* Frutta fresca di stagione
VENERDI	Pizza BIO margherita Insalata Frutta fresca di stagione Cremoso al cioccolato (5)	Risotto ai porri Frittata al forno Purè di patate* Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Uovo sodo con maionese (3) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con farro Stracchino Carote e patate al vapore* Frutta fresca di stagione

TABELLE DIETETICHE – MENU - PRIMAVERA ESTATE. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI	Pasta al pesto Burger di pesce* Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta olio e basilico Platessa alla mugnaia* Pisellini alla salvia* Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Frittata al forno Spinaci olio e limone* Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con cereali/crostini* Tacchino arrosto Patate prezzemolate* Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Pasta alle verdure di stagione Arista al forno Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù (da bovino Toscano/Toscano) Mozzarella Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro/pasta Stracchino Insalata Frutta fresca di stagione	Riso al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Insalata colorata Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Ravioli di spinaci e ricotta Bocconcini di tacchino al limone Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con le verdure* Carote a julienne Frutta fresca di stagione	Insalata di farro (pomodorini e pesto) Pollo arrosto Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco Pecorino Toscano Fagiolini* Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Pizza BIO margherita Carote julienne Cremoso al miele/cioccolato (5) Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini/pasta* Petto di pollo gratinato Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Platessa panata al forno* Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Tortino di verdure* Insalata di pomodori e legumi Frutta fresca di stagione
VENERDI	Pasta al pomodoro fresco Uova sode con salsa verde Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Polpettone di legumi Crudité di verdure Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Tortino di legumi e verdure Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta in salsa rosa Platessa panata al forno* Insalata Frutta fresca di stagione

1. Pesto di cavolo cappuccio viola; 2. Lasagne con ragù di legumi; 3. Maionese vegetale; 4. Pesto di cavolfiore; 5. Mousse di ricotta con miele o cioccolato; 6. Crema di ceci e pop-corn – ricetta ASM Colle di Val d'Elsa 2° classificata nella categoria "Primi piatti" al SostenibilMense Award 2023; (7) Torta a base di ceci e cioccolato – ricetta ASM Colle di Val d'Elsa 1° classificata nella categoria "Dessert" al SostenibilMense Award 2023.

*  il prodotto, o uno o più ingredienti di questa ricetta, potrebbe essere congelato o surgelato.

NOTE AL MENU: Frutta e verdura fresca da agricoltura BIO, pane comune e integrale BIO, pasta prodotta con grano duro 100% toscano BIO, carne certificata da bovini e suini nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extra vergine d'oliva. Sarà servito dolce/dessert a fine pasto prima delle vacanze di Natale, Pasqua e Fine Anno Scolastico.

Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: www.asocollevaldelsa.it