COMUNE DI VAGLIA

Città Metropolitana di Firenze

Nido Comunale "L'Albero Incantato", Via Montorsoli 332 - 50036 Vaglia

MENÙ INVERNALE ASILO NIDO "L'ALBERO INCANTATO"

Periodo Indicativo dell'Anno Educativo NOVEMBRE - APRILE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedi	Venerdì
1a Settimana	Riso con vellutata di legumi Bocconcini di pollo al limone Piselli saltati con aglio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittatina al forno con parmigiano reggiano Fagiolini saltati Pane Frutta fresca	Crema di verdure Pizza margherita Insalata verde con pomodori Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Hamburger di pesce Carote prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Crescenza Spinaci all'olio Pane Frutta fresca
2a Settimana	Riso al pomodoro Frittatina "semplice" al forno Bis fagiolini e carote all'olio Pane Frutta fresca	Polenta al ragù Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bastoncini di merluzzo al forno Bieta al limone Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con pastina di semola Mozzarella Carote filangè Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano reggiano Arista alla Toscana Piselli all'olio e prezzemolo Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Riso al burro e Parmigiano Reggiano Bastoncini di merluzzo Spinaci al limone Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale con pomodoro Crescenza Carote prezzemolate Pane Torta allo yogurt artigianale	Passato di verdure con riso Coscia di pollo arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta alla carrettiera Legumi lessi all'olio Bis di carote e piselli Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso all'olio e parmigiano reggiano Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al limone Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di basilico e pomodoro Arrosto di tacchino al forno Purea di patate Carote filangè Frutta fresca	Lasagna al ragù Legumi lessi all'olio Insalata verde e pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crescenza Bis ceci e carote Pane Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Frittatina al forno con dadolata di prosciutto cotto Piselli saltati Pane Frutta fresca

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.

COMUNE DI VAGLIA

Città Metropolitana di Firenze

Scuola Infanzia "Elsa Morante" di Caselline, Via Caselline 736 - 50036 Vaglia (FI)

MENÙ INVERNALE

Periodo Indicativo dell'Anno Scolastico NOVEMBRE - APRILE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedi	Venerdì
1a Settimana	Riso con vellutata di legumi Bocconcini di pollo al limone Piselli saltati con aglio Pane Frutta fresca*	Pasta al pomodoro Frittatina al forno con parmigiano reggiano Fagiolini saltati Pane Frutta fresca	Crema di verdure Pizza Margherita Insalata verde con pomodoro Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Hamburger di pesce Carote prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Crescenza Insalata di finocchi Pane Frutta fresca
2a Settimana	Riso al pomodoro Frittatina "semplice" al forno Bis fagiolini e carote all'olio Pane Frutta fresca*	Polenta al ragù Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bastoncini di merluzzo al forno Bieta al limone Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con pastina di semola Mozzarella Carote filangè Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano reggiano Arista alla Toscana Piselli all'olio e prezzemolo Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca*	Riso al burro e parmigiano reggiano Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al Limone Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale con pomodoro Crescenza Carote prezzemolate Pane Torta allo yogurt artigianale	Passato di verdure con riso Coscia di pollo arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta alla carrettiera Legumi lessi all'olio Bis di carote e piselli Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso all'olio e parmigiano reggiano Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al limone Pane Frutta fresca*	Pasta al pesto di basilico e pomodoro Arrosto di tacchino al forno Carote filangé Purea di patate Frutta fresca	Lasagna al ragù Legumi lessi all'olio Insalata verde e pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crescenza Bis ceci e carote Pane Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Frittatina al forno con dadolata di prosciutto cotto Piselli saltati Pane Frutta fresca

* Il lunedì alla Scuola Primaria di Vaglia, per motivi logistici, verrà servita mousse di frutta

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.

COMUNE DI VAGLIA

Città Metropolitana di Firenze

Scuola Primaria "Alberto Manzi" di Vaglia, Piazza delle Scuole 11 - 50036 Vaglia (FI)
Scuola Primaria "Alberto Manzi" di Pratolino, Via dell'Uccellatoio 438/B - 50036 Vaglia (FI)

MENÙ INVERNALE

Periodo Indicativo dell'Anno Scolastico NOVEMBRE - APRILE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Riso con vellutata di legumi Bocconcini di pollo al limone Piselli saltati con aglio Pane Frutta fresca*	Pasta al pomodoro Frittatina al forno con parmigiano reggiano Fagiolini saltati Pane Frutta fresca	Crema di verdure Pizza margherita Insalata verde con pomodori Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Hamburger di pesce Carote prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Crescenza Insalata di finocchi Pane Frutta fresca
2a Settimana	Riso al pomodoro Frittatina "semplice" al forno Bis fagiolini e carote all'olio Pane Frutta fresca*	Polenta al ragù Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bastoncini di merluzzo al forno Bieta al limone Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con pastina di semola Mozzarella Carote filangè Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano reggiano Arista alla Toscana Piselli all'olio e prezzemolo Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca*	Riso al burro e parmigiano reggiano Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al Limone Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale con pomodoro Crescenza Carote prezzemolate Pane Torta allo yogurt artigianale	Passato di verdure con riso Coscia di pollo arrosto Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta alla carrettiera Legumi lessi all'olio Bis di carote e piselli Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso all'olio e parmigiano reggiano Bastoncini di merluzzo al forno Spinaci al limone Pane Frutta fresca*	Pasta al pesto di basilico e pomodoro Arrosto di tacchino al forno Carote filangé Purea di patate Frutta fresca	Lasagna al ragù Legumi lessi all'olio Insalata verde e pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crescenza Bis ceci e carote Pane Frutta fresca	Brodo vegetale con pastina di semola Frittatina al forno con dadolata di prosciutto cotto Piselli saltati Pane Frutta fresca

* Il lunedì alla Scuola Primaria di Vaglia, per motivi logistici, verrà servita mousse di frutta

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' INVERNALE SETTIMANA 1

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
CREMA DI VERDURE				
MINESTRONE	80	100	130	150
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
P. POMODORO				
PASTA	30	50	70	80
POMOD. PEL	10	20	30	50
CAROTA	5	5	5	5
SEDANO	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
VELLUTATA DI LEGUMI CON RISO				
RISO	20	30	30	40
CECI	10	20	20	30
POMOD PEL	5	10	15	25
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
BRODO VEGETALE CON PASTINA				
PASTA	20	30	30	40
CAROTA	5	5	5	5
SEDANO	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
POMOD PEL	5	10	15	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
P. PESTO				
PASTA	30	50	70	80
PESTO	5	10	15	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
PIZZA MARGHERITA				
BASE PIZZA ROSSA	40	60	80	130
MOZZARELLA	10	20	30	50
OLIO	3	3	5	5
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
FRITTATINA AL FORNO CON PARMIGIANO				
UOVA	60	60	60	90
LATTE	5	10	15	15
PARMIGIANO	5	5	10	10
OLIO	3	5	5	5
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE				
POLLO	50	60	80	100
PANGRATTATO	5	10	10	10
OLIO	3	5	5	5
SUCCO LIMONE	2	2	2	2
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
HAMBURGER DI PESCE				
MERLUZZO	50	60	80	100
PANGRATTATO	3	5	5	10
PREP. PURE'	3	3	3	5
UOVO	3	3	5	7
PREZZEMOLO	2	2	2	2
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
CRESCENZA				
CRESCENZA	50	60	80	100

	NIDO	INF	PRIM	AD
INSALATA VERDE CON POMODORI				
LATTUGA	20	40	40	50
POMODORI	10	10	10	10
OLIO EVO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
FAGIOLINI SALTATI				
FAGIOLINI	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
PISELLI SALTATI CON AGLIO				
PISELLI	50	100	150	170
OLIO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1
AGLIO	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
CAROTE PREZZEMOLATE				
CAROTE	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5
AGLIO	1	1	1	1
PREZZEMOLO	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD
INSALATA DI FINOCCHI				
FINOCCHI		150	150	200
OLIO		5	5	5
SALE		1	1	1
SPINACI ALL'OLIO	SOLO NIDO			
FINOCCHI	100			200
OLIO	5			5
SALE	1			1

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
	30	40	50	50

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
	30	40	50	50

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
	30	40	50	50

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
	30	40	50	50

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
	30	40	50	50

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' INVERNALE SETTIMANA 2

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
RISO AL POMODORO					POLENTA RAGU'					RAVIOLI BURRO E SALVIA					VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTINA					P. OLIO				
RISO	30	50	70	80	FARINA MAIS	20	30	40	50	RAVIOLI	60	80	100	120	PASTINA	20	30	30	40	PASTA	30	50	70	80
POMOD. PEL	10	20	30	50	MANZO	20	30	40	40	BURRO	3	5	10	10	CECI	10	20	20	30	OLIO	3	5	5	5
CAROTA	5	5	5	5	POMOD.PEL	10	20	30	50	LATTE	10	20	20	20	POMOD PEL	5	10	15	25	PARMIGIANO	5	5	5	5
SEDANO	5	5	5	5	SEDANO	5	5	5	5	SALVIA	5	5	5	5	CIPOLLA	5	5	5	5	SALE	1	1	1	1
CIPOLLA	5	5	5	5	CAROTA	5	5	5	5	PARMIGIANO	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5					
OLIO	3	5	5	5	CIPOLLA	5	5	5	5	SALE	1	1	1	1	PARMIGIANO	5	5	5	5					
PARMIGIANO	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5						SALE	1	1	1	1					
SALE	1	1	1	1	PARMIGIANO	5	5	5	5															
					SALE	1	1	1	1															

	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FRITTATINA SEMPLICE AL FORNO					PROSCIUTTO COTTO					BASTONCINI MERLUZZO					MOZZARELLA					ARISTA ALLA TOSCANA				
UOVA	60	60	60	90	PROSCIUTTO COTTO	30	40	40	60	BASTONCINI	60	80	100	120	MOZZARELLA	50	60	80	100	LONZA	50	60	80	100
LATTE	5	10	15	15						OLIO	2	2	2	2						SALVIA	1	1	1	1
OLIO	3	5	5	5						SALE	1	1	1	1						OLIO	3	5	5	5
SALE	1	1	1	1																SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
BIS FAGIOLINI E CAROTE ALL'OLIO					INSALATA VERDE					BIETA AL LIMONE					CAROTE FILANGE'					PISELLI OLIO E PREZZEMOLO				
FAGIOLINI	50	75	75	100	INSALATA	30	50	50	60	BIETA	100	150	150	200	CAROTE	100	150	150	200	PISELLI	50	100	150	170
CAROTE	50	75	75	100	OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5
OLIO	5	5	5	5						SUCCO LIM	2	2	2	2	SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1						SALE	1	1	1	1						PREZZEMOLO	2	2	2	2

	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' INVERNALE SETTIMANA 3

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
P. POMODORO					RISO BURRO E PARMIGIANO					PASTA AL RAGU' VEGETALE BIANCO					PASS. VERD CON RISO					PASTA CARRETTIERA				
PASTA	30	50	70	80	RISO	30	50	70	80	PASTA	30	50	70	80	MINESTRONE	80	100	130	150	PASTA	30	50	70	80
POMOD. PEL	10	20	30	50	BURRO	3	4	4	5	SEDANO	5	5	5	5	RISO	20	30	30	40	AGLIO	1	1	2	2
CAROTA	5	5	5	5	PARMIGIANO	5	5	5	5	CAROTA	5	5	5	5	CIPOLLA	5	5	5	5	PREZZEMOLO	1	1	1	1
SEDANO	5	5	5	5	SALE	1	1	1	1	CIPOLLA	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5	POMOD PEL	10	20	30	50
CIPOLLA	5	5	5	5						OLIO	3	5	5	5	PARMIGIANO	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5
OLIO	3	5	5	5						PARMIGIANO	5	5	5	5	SALE	1	1	1	1	PARMIGIANO	5	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5						SALE	1	1	1	1						SALE	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1																				
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
HAMBURGER MANZO					BASTONCINI MERLUZZO					CRESCENZA					COSCIA DI POLLO ARROSTO					HAMBURGER DI LEGUMI AL FORNO				
MANZO	50	60	80	100	BASTONCINI	60	80	100	120	CRESCENZA	50	60	80	100	POLLO	50	60	80	100	HAMBURGER LEGUMI	50	70	80	100
PANE	3	5	5	10	OLIO	2	2	2	2						ROSMARINO	1	1	1	1					
LATTE	3	3	3	5	SALE	1	1	1	1						SALVIA	1	1	1	1					
NOCE MOSCATA	1	1	1	1											SUCCO LIMONE	2	2	2	2					
SEDANO	5	5	5	5											OLIO	3	5	5	5					
CAROTA	5	5	5	5											SALE	1	1	1	1					
CIPOLLA	5	5	5	5																				
SALE	1	1	1	1																				
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FAGIOLINI OLIO					SPINACI AL LIMONE					CAROTE PREZZEMOLATE					INSALATA VERDE					BIS PISELLI E CAROTE ALL'OLIO				
FAGIOLINI	100	150	150	200	SPINACI	100	150	150	200	CAROTE	100	150	150	200	INSALATA	30	50	50	60	PISELLI	40	50	60	90
OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	CAROTE	50	75	75	100
SALE	1	1	1	1	SUCCO LIM	2	2	2	2	AGLIO	1	1	1	1						OLIO	5	5	5	5
					SALE	1	1	1	1	PREZZEMOLO	1	1	1	1						SALE	1	1	1	1
										SALE	1	1	1	1										
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	DOLCE	50	80	80	80	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' INVERNALE SETTIMANA 4

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO				
RISO	30	50	70	80
OLIO	3	4	4	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
P. PESTO DI BASILICO E POMODORO				
PASTA	30	50	70	80
PESTO	5	10	15	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1
POMOD.PEL	10	20	30	50
SEDANO	5	5	5	5
CAROTA	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5

MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
LASAGNE RAGU'				
SFOGLIA LASAGNA	30	40	50	50
MACINATO MANZO	20	30	40	40
POMOD PEL	10	20	30	50
SEDANO	5	5	5	5
CAROTA	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
LATTE	10	20	20	25
BURRO	2	3	3	5
FARINA	5	10	25	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
NOCE MOSCATA	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1

GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
P. POMODORO				
PASTA	30	50	70	80
POMOD. PEL	10	20	30	50
CAROTA	5	5	5	5
SEDANO	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
BRODO VEGETALE CON PASTINA				
PASTA	20	30	30	40
CAROTA	5	5	5	5
SEDANO	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
POMOD PEL	5	10	15	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

BASTONCINI MERLUZZO	NIDO	INF	PRIM	AD
BASTONCINI	60	80	100	120
OLIO	2	2	2	2
SALE	1	1	1	1

ARROSTO TACCHINO AL FORNO	NIDO	INF	PRIM	AD
TACCHINO	50	60	80	100
ROSMARINO	1	1	1	1
SALVIA	1	1	1	1
SUCCO LIMON	2	2	2	2
OLIO	3	5	5	5
SALE	1	1	1	1

HAMBURGER DI LEGUMI AL FORNO	NIDO	INF	PRIM	AD
HAMBURGER LEGUMI	50	70	80	100

CRESCENZA	NIDO	INF	PRIM	AD
CRESCENZA	50	60	80	100

FRITTATINA CON DADOLATA PROSCIUTTO COTTO	NIDO	INF	PRIM	AD
UOVA	60	60	60	90
LATTE	5	10	15	15
OLIO	3	5	5	5
SALE	1	1	1	1
P.COTTO A DADIN	10	15	15	20
PARMIGIANO	2	2	2	2

SPINACI AL LIMONE	NIDO	INF	PRIM	AD
SPINACI	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5
SUCCO LIM	2	2	2	2
SALE	1	1	1	1

PUREA DI PATATE	NIDO	INF	PRIM	AD
PATATE FRESC	100	150	150	200
BURRO	5	10	15	20
LATTE	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1
CAROTE FILANGE'				
CAROTE	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

INSALATA VERDE CON POMODORI	NIDO	INF	PRIM	AD
LATTUGA	20	40	40	50
POMODORI	10	10	10	10
OLIO EVO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

BIS CECI E CAROTE	NIDO	INF	PRIM	AD
CECI	40	50	60	90
CAROTE	50	75	75	100
SALE	1	1	1	1
OLIO	2	2	4	4

PISELLI SALTATI	NIDO	INF	PRIM	AD
PISELLI	50	100	150	170
OLIO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1
AGLIO	1	1	1	1

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

COMUNE DI VAGLIA

Città Metropolitana di Firenze

Nido Comunale "L'Albero Incantato", Via Montorsoli 332 - 50036 Vaglia

MENÙ ESTIVO ASILO NIDO "L'ALBERO INCANTATO"

Periodo Indicativo dell'Anno Educativo APRILE - SETTEMBRE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	**Insalata di riso** (gruviera, pomodori, piselli, olive) Frittata al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchi di patate al ragù di manzo Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con riso Pollo arrosto Patate lesse prezzemolate Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Hamburger di pesce al forno Insalata mista (in foglia con aggiunta di carote o pomodoro) Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Zucchine trifolate in bianco Pane Frutta fresca
2a Settimana	Brodo vegetale con pastina (in estate riso olio e parmigiano) Crescenza Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale frullato Legumi lessi all'olio Carote lesse Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Piselli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al merluzzo Frittata al forno Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Pomodori Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al ragù Prosciutto cotto Carote filangè Pane Frutta fresca	Pasta alla carrettiera Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Frittata al forno Pomodori Pane Schiacciata alla fiorentina	Crema di legumi con pasta Arrosto di tacchino Bietola al limone Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Mozzarella Zucchine con pomodoro fresco Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso al pomodoro e basilico Saltimbocca di maiale Spinaci al limone Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Crescenza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di manzo Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi Pizza margherita Insalata mista (in foglia con aggiunta di carote o pomodoro) Frutta fresca	Brodo vegetale con riso (in estate riso olio e parmigiano) Polpette vegetali al forno Carote prezzemolate Pane Frutta fresca

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.

COMUNE DI VAGLIA

Città Metropolitana di Firenze

Scuola Infanzia "Elsa Morante" di Caselline, Via Caselline 736 - 50036 Vaglia (FI)

MENÙ ESTIVO

Periodo Indicativo dell'Anno Scolastico APRILE - GIUGNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Cous cous (groviera,pomodori, piselli, olive) Frittata al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca*	Gnocchi di patate al ragù di manzo Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con riso Pollo arrosto Patate lesse prezzemolate Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Hamburger di pesce al forno Insalata mista (in foglia con aggiunta di carote o pomodoro) Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Zucchine trifolate in bianco Pane Frutta fresca
2a Settimana	Brodo vegetale con pastina (in estate riso olio e parmigiano) Crescenza Spinaci all'olio Pane Frutta fresca*	Pasta al ragù vegetale frullato Legumi lessi all'olio Pinzimonio di verdure Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Piselli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al tonno Frittata al forno Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Pomodori Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al ragù Prosciutto cotto Carote filangè Pane Frutta fresca*	Pasta alla carrettiera Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Frittata al forno Pomodori Pane Schiacciata alla fiorentina	Crema di legumi con pasta Arrosto di tacchino Bietola al limone Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Mozzarella Zucchine con pomodoro fresco Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso al pomodoro e basilico Saltimbocca di maiale Spinaci al limone Pane Frutta fresca *	Pasta al pesto Crescenza Pinzimonio di verdure Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di manzo Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi Pizza margherita Insalata mista (in foglia con aggiunta di carote o pomodoro) Frutta fresca	Brodo vegetale con riso (in estate riso olio e parmigiano) Polpette vegetali al forno Carote prezzemolate Pane Frutta fresca

* Il lunedì alla Scuola Primaria di Vaglia, per motivi logistici, verrà servita mousse di frutta

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.

COMUNE DI VAGLIA

Città Metropolitana di Firenze

Scuola Primaria "Alberto Manzi" di Vaglia, Piazza delle Scuole 11 - 50036 Vaglia (FI)
Scuola Primaria "Alberto Manzi" di Pratolino, Via dell'Uccellatoio 438/B - 50036 Vaglia (FI)

MENÙ ESTIVO

Periodo Indicativo dell'Anno Scolastico APRILE - GIUGNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Cous cous (groviera,pomodori, piselli, olive) Frittata al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca*	Gnocchi di patate al ragù di manzo Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi con riso Pollo arrosto Patate lesse prezzemolate Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Hamburger di pesce al forno Insalata mista (in foglia con aggiunta di carote o pomodoro) Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Zucchine trifolate in bianco Pane Frutta fresca
2a Settimana	Brodo vegetale con pastina (in estate riso olio e parmigiano) Crescenza Spinaci all'olio Pane Frutta fresca*	Pasta al ragù vegetale frullato Legumi lessi all'olio Pinzimonio di verdure Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo al forno Piselli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al tonno Frittata al forno Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Pomodori Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta al ragù Prosciutto cotto Carote filangè Pane Frutta fresca*	Pasta alla carrettiera Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Frittata al forno Pomodori Pane Schiacciata alla fiorentina	Crema di legumi con pasta Arrosto di tacchino Bietola al limone Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Mozzarella Zucchine con pomodoro fresco Pane Frutta fresca
4a Settimana	Riso al pomodoro e basilico Saltimbocca di maiale Spinaci al limone Pane Frutta fresca *	Pasta al pesto Crescenza Pinzimonio di verdure Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di manzo Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta fresca	Vellutata di legumi Pizza margherita Insalata mista (in foglia con aggiunta di carote o pomodoro) Frutta fresca	Brodo vegetale con riso (in estate riso olio e parmigiano) Polpette vegetali al forno Carote prezzemolate Pane Frutta fresca

* Il lunedì alla Scuola Primaria di Vaglia, per motivi logistici, verrà servita mousse di frutta

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Scuola del Comune.

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' ESTIVO SETTIMANA 1

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
INSALATA DI COUS COUS					GNOCCHI AL RAGU' DI MANZO					VELLUTATA DI LEGUMI CON RISO					P. OLIO E PARMIGIANO					P. POMODORO E BASILICO				
COUS COUS	30	50	70	80	GNOCCHI	120	140	160	180	RISO	20	30	30	40	PASTA	30	50	70	80	PASTA	30	50	70	80
GROVIERA	5	7	7	10	MANZO	20	30	40	40	CECI	10	20	20	30	OLIO	3	5	5	5	POMOD. PEL	10	20	30	50
POMODORI	5	7	7	10	POMOD.PEL	10	20	30	50	POMOD PEL	5	10	15	25	PARMIGIANO	5	5	5	5	BASILICO	1	1	1	1
PISELLI	5	7	7	10	SEDANO	5	5	5	5	CIPOLLA	5	5	5	5	SALE	1	1	1	1	OLIO	3	5	5	5
OLIVE	5	7	7	10	CAROTA	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5						PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1	CIPOLLA	5	5	5	5	PARMIGIANO	5	5	5	5						SALE	1	1	1	1
					OLIO	3	5	5	5	SALE	1	1	1	1										
					PARMIGIANO	5	5	5	5															
					SALE	1	1	1	1															
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
BASTONCINI MERLUZZO					PROSCIUTTO COTTO					POLLO ARROSTO					HAMBURGER DI PESCE					FRITTATA AL FORNO				
BASTONCINI	60	80	100	120	PROSCIUTTO COTTO	30	40	40	60	POLLO	50	60	80	100	MERLUZZO	50	60	80	100	UOVA	60	60	60	90
OLIO	2	2	2	2						ROSMARINO	1	1	1	1	PANGRATTATO	3	5	5	10	LATTE	5	10	15	15
SALE	1	1	1	1						SALVIA	1	1	1	1	PREP. PURE'	3	3	3	5	OLIO	3	5	5	5
										SUCCO LIMONE	2	2	2	2	UOVO	3	3	5	7	SALE	1	1	1	1
										OLIO	3	5	5	5	PREZZEMOLO	2	2	2	2					
										SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1					
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FAGIOLINI ALL'OLIO					POMODORI					PATATE PREZZEMOLATE					INSALATA MISTA					ZUCCHINE TRIFOLATE				
FAGIOLINI	100	150	150	200	POMODORI	40	50	60	80	PATATE FRESCHE	100	150	150	200	LATTUGA	20	40	40	50	ZUCCHINE	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5	OLIO EVO	5	5	5	5	PREZZEMOLO	1	1	1	1	POMODORI	10	10	10	10	PREZZEMOLO	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1	OLIO EVO	5	5	5	5	OLIO	2	2	4	4
															SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1
										SPINACI ALL'OLIO										CIPOLLA	1	1	1	1
										SPINACI	100	150	150	200										
										OLIO	5	5	5	5										
										SALE	1	1	1	1										
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE					PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' ESTIVO SETTIMANA 2

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
BRODO VEGETALE CON PASTINA					PASTA AL RAGU' VEGETALE BIANCO					RISO AL POMODORO E BASILICO					PASTA AL TONNO					P. PESTO				
PASTA	20	30	30	40	PASTA	30	50	70	80	RISO	30	50	70	80	PASTA		50	70	80	PASTA	30	50	70	80
CAROTA	5	5	5	5	SEDANO	5	5	5	5	POMOD. PEL	10	20	30	50	POMOD. PEL		20	30	50	PESTO	5	10	15	25
SEDANO	5	5	5	5	CAROTA	5	5	5	5	CAROTA	5	5	5	5	TONNO SOTT'OLIO		30	40	40	PARMIGIANO	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5	CIPOLLA	5	5	5	5	SEDANO	5	5	5	5	PREZZEMOLO		1	1	1	SALE	1	1	1	1
POMOD PEL	5	10	15	25	OLIO	3	5	5	5	CIPOLLA	5	5	5	5	AGLIO		1	1	1					
PARMIGIANO	5	5	5	5	PARMIGIANO	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5	SALE		1	1	1					
SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1	PARMIGIANO	5	5	5	5	OLIO		5	5	5					
										SALE	1	1	1	1										
IN ESTATE										BASILICO	1	1	1	1	PASTA AL MERLUZZO	SOLO NIDO								
RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO															PASTA	30			80					
RISO	30	50	70	80											POMOD. PEL	10			50					
OLIO	3	4	4	5											MERLUZZO	20			40					
PARMIGIANO	5	5	5	5											PREZZEMOLO	1			1					
SALE	1	1	1	1											AGLIO	1			1					
															SALE	1			1					
															OLIO	3			5					

	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
CRESCENZA					HAMBURGER DI LEGUMI AL FORNO					BASTONCINI MERLUZZO					FRITTATA AL FORNO					BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE				
CRESCENZA	50	60	80	100	HAMBURGER LEGUMI	50	70	80	100	BASTONCINI	60	80	100	120	UOVA	60	60	60	90	POLLO	50	60	80	100
										OLIO	2	2	2	2	LATTE	5	10	15	15	PANGRATTATO	5	10	10	10
										SALE	1	1	1	1	OLIO	3	5	5	5	OLIO	3	5	5	5
															SALE	1	1	1	1	SUCCO LIMONE	2	2	2	2
																				SALE	1	1	1	1

	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
SPINACI ALL'OLIO					PINZIMONIO					PISELLI ALL'OLIO					MACEDONIA DI VERDURE					POMODORI				
SPINACI	100	150	150	200	CAROTE		60	60	80	PISELLI	50	100	150	170	CAROTE	50	75	75	100	POMODORI	40	50	60	80
OLIO	5	5	5	5	FINOCCHI		60	60	80	OLIO	5	5	5	5	FAGIOLINI	50	75	75	100	OLIO EVO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1	SEDANO		30	30	40	SALE	1	1	1	1	OLIO	5	5	5	5	SALE	1	1	1	1
					OLIO		5	5	5						SALE	1	1	1	1					
					SALE		1	1	1															
					CAROTE LESSE	SOLO NIDO																		
					CAROTE	100			200															
					OLIO	5																		
					SALE	1			1															

	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' ESTIVO SETTIMANA 3

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD	VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
PASTA AL RAGU'					PASTA CARRETTIERA					P. OLIO E PARMIGIANO					CREMA DI LEGUMI CON PASTINA					RISO POMODORO E BASILICO				
PASTA	30	50	70	80	PASTA	30	50	70	80	PASTA	30	50	70	80	PASTINA	20	30	30	40	RISO	30	50	70	80
MANZO	20	30	40	40	AGLIO	1	1	2	2	OLIO	3	5	5	5	CECI	10	20	20	30	SEDANO	1	1	2	2
POMOD.PEL	10	20	30	50	PREZZEMOLO	1	1	1	1	PARMIGIANO	5	5	5	5	POMOD PEL	5	10	15	25	CAROTA	1	1	1	1
SEDANO	5	5	5	5	POMOD PEL	10	20	30	50	SALE	1	1	1	1	CIPOLLA	5	5	5	5	POMOD PEL	10	20	30	50
CAROTA	5	5	5	5	OLIO	3	5	5	5						OLIO	3	5	5	5	OLIO	3	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5	PARMIGIANO	5	5	5	5						PARMIGIANO	5	5	5	5	CIPOLLA	1	1	1	1
OLIO	3	5	5	5	SALE	1	1	1	1						SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1
PARMIGIANO	5	5	5	5																BASILICO	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1																PARMIGIANO	5	5	5	5
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
PROSCIUTTO COTTO					BASTONCINI MERLUZZO					FRITTATA AL FORNO					ARROSTO DI TACCHINO					MOZZARELLA				
PROSCIUTTO COTTO	30	40	40	60	BASTONCINI	60	80	100	120	UOVA	60	60	60	90	TACCHINO	50	60	80	100	MOZZARELLA	50	60	80	100
					OLIO	2	2	2	2	LATTE	5	10	15	15	ROSMARINO	1	1	1	1					
					SALE	1	1	1	1	OLIO	3	5	5	5	SALVIA	1	1	1	1					
										SALE	1	1	1	1	OLIO	3	5	5	5					
															SALE	1	1	1	1					
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
CAROTE FILANGE'					FAGIOLINI OLIO E LIMONE					POMODORI					BIETA AL LIMONE					ZUCCHINE CON POMODORO FRESCO				
CAROTE	100	150	150	200	FAGIOLINI	100	150	150	200	POMODORI	40	50	60	80	BIETA	100	150	150	200	ZUCCHINE	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	OLIO EVO	5	5	5	5	OLIO	5	5	5	5	POMODORI	20	30	30	50
SALE	1	1	1	1	SUCCO LIM	2	2	2	2	SALE	1	1	1	1	SUCCO LIM	2	2	2	2	OLIO	5	5	5	5
					SALE	1	1	1	1						SALE	1	1	1	1	SALE	1	1	1	1
																				CIPOLLA	1	1	1	1
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50	PANE	30	40	50	50
	NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD		NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150	DOLCE	50	80	80	80	FRUTTA	100	150	150	150	FRUTTA	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00

COMUNE DI VAGLIA
RICETTARIO SCUOLE: NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, ADULTI

MENU' ESTIVO SETTIMANA 4

LUNEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
RISO POMODORO E BASILICO				
RISO	30	50	70	80
POMOD. PEL	10	20	30	50
BASILICO	1	1	1	1
OLIO	3	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

MARTEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
P. PESTO				
PASTA	30	50	70	80
PESTO	5	10	15	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

MERCOLEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
LASAGNE RAGU'				
SFOGLIA LASAGNA	30	40	50	50
MACINATO MANZO	20	30	40	40
POMOD PEL	10	20	30	50
SEDANO	5	5	5	5
CAROTA	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
LATTE	10	20	20	25
BURRO	2	3	3	5
FARINA	5	10	25	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
NOCE MOSCATA	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1

GIOVEDI	NIDO	INF	PRIM	AD
VELLUTATA DI LEGUMI				
CECI	10	20	20	30
POMOD PEL	5	10	15	25
CIPOLLA	5	5	5	5
OLIO	3	5	5	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

VENERDI	NIDO	INF	PRIM	AD
BRODO VEGETALE CON RISO				
RISO	20	30	30	40
CAROTA	5	5	5	5
SEDANO	5	5	5	5
CIPOLLA	5	5	5	5
POMOD PEL	5	10	15	25
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1
IN ESTATE				
RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO				
RISO	30	50	70	80
OLIO	3	4	4	5
PARMIGIANO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

SALTIMBOCCA DI MAIALE	NIDO	INF	PRIM	AD
LONZA	45	50	70	80
PROSCIUTTO COTTO	5	10	10	20
SALE	1	1	1	1
OLIO	3	5	5	5
SALVIA	1	1	1	1

CRESCENZA	NIDO	INF	PRIM	AD
CRESCENZA	50	60	80	100

PROSCIUTTO COTTO	NIDO	INF	PRIM	AD
PROSCIUTTO COTTO	30	40	40	60

PIZZA MARGHERITA	NIDO	INF	PRIM	AD
BASE PIZZA ROSSA	40	60	80	130
MOZZARELLA	10	20	30	50
OLIO	3	3	5	5
SALE	1	1	1	1

POLPETTE VEGETALI AL FORNO	NIDO	INF	PRIM	AD
PREPARATO PER PURE'	10	20	20	30
MINESTRONE GELO	10	20	20	30
UOVO	5	10	10	20
PARMIGIANO	5	5	5	10
PANGRATTATO	10	15	15	20
NOCE MOSCATA	1	1	1	1
SALE	1	1	1	1

SPINACI AL LIMONE	NIDO	INF	PRIM	AD
SPINACI	100	150	150	200
OLIO	5	5	5	5
SUCCO LIM	2	2	2	2
SALE	1	1	1	1

PINZIMONIO	NIDO	INF	PRIM	AD
CAROTE		60	60	80
FINOCCHI		60	60	80
SEDANO		30	30	40
OLIO		5	5	5
SALE		1	1	1
FAGIOLINI ALL'OLIO	SOLO NIDO			
FAGIOLINI	100			200
OLIO	5			
SALE	1			1

POMODORI	NIDO	INF	PRIM	AD
POMODORI	40	50	60	80
OLIO EVO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

INSALATA MISTA	NIDO	INF	PRIM	AD
LATTUGA	20	40	40	50
POMODORI	10	10	10	10
OLIO EVO	5	5	5	5
SALE	1	1	1	1

CAROTE PREZZEMOLATE	NIDO	INF	PRIM	AD
CAROTE	100	150	150	200
PREZZEMOLO	1	1	1	1
OLIO	2	2	4	4
SALE	1	1	1	1
CIPOLLA	1	1	1	1

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

PANE	NIDO	INF	PRIM	AD
PANE	30	40	50	50

FRUTTA	NIDO	INF	PRIM	AD
FRUTTA	100	150	150	150

GIULIA DI PISA
Regione
Toscana/01386030488
19.06.2024 08:26:59
GMT+00:00