

Menu Scuole Comune di ANGHIARI

Estate 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pesto	Insalata di riso	Pasta al pomodoro	Pasta all' olio	Pasta al ragu' vegetale
	Caciotta	Spezzatino di tacchino al limone	Prosciutto cotto	Merluzzo alla livornese	Frittata al formaggio
	Pomodori	Fagiolini all' olio	Patate prezzemolate	Carote brasate	Insalata e cetrioli
	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
2° SETTIMANA	Pasta al rosè	Pasta al pomodoro	Pasta al burro	Riso alla crema di spinaci	Pasta all'olio
	Bocconcini di pollo d'orati	Bastoncini di pesce	Frittata di zucchine	Prosciutto cotto	Stracchino
	Carote all'olio	Spinaci saltato	Pomodori al basilico	Fagiolini al limone	Insalata mista
	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
3° SETTIMANA	Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro	Riso all' olio	Pasta al pesto	Pasta fredda
	Bastoncini di pesce al forno	Mozzarella	Uova sode	Pollo arrosto	Prosciutto cotto
	Piselli saltati	Insalata di pomodori	Carote filè	Bietole saltate	Zucchine agli aromi
	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta al burro	Pasta aglio e olio	Riso al pesto di zucchine	Pasta alla carrettiera
	Bocconcini di tacchino agli aromi	Frittata di patate	Prosciutto cotto	Stracchino	Uova sode
	Fagiolini olio e prezzemolo	Zucchine agli aromi	Bietole saltate	Pomodori	Insalata mista
	Frutta Fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano	Pane Toscano



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze