

**MENU' COMUNE ESTIVO**  
**INFANZIA E PRIMARIA**  
 Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Minestra di patate e carote con riso Pizza margherita Frutta di stagione.	Pasta alla crema di zucchine Omelette al formaggio Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Insalata di pomodori e cetrioli Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'agro Yogurt alla frutta
<b>Martedì</b>	Pasta alle melanzane Frittata di zucchine Carote crude con Mais/lesse** Gelato	Pane e pomodoro Prosciutto**/ricotta Caponata estiva di verdure Yogurt alla frutta	Minestrone estivo con pastina Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Brasato Bis di verdure lesse Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Platessa* gratinata Insalata verde Frutta di stagione	Vellutata di verdure con pastina Roast-beef Bietola* all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Zucchine trifolate Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata con pomodori Frutta di stagione	Insalata di farro Coscio di pollo arrosto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* con pomodorini e basilico Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Caciotta dolce Pomodori all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Insalata di riso Tacchino arrosto Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino al forno Ceci all'olio Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Burger di merluzzo* Carote crude con Mais/lesse** Frutta di stagione

\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Azienda UGL Toscana sud est  
 Dipartimento della Prevenzione  
 Uff. Assalrene Del Cioccolato  
 Dirigente Medico

# MENU' COMUNE AUTUNNALE

## INFANZIA E PRIMARIA

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta e piselli* Caciotta Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Petto di pollo al limone Patate lesse Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Insalata verde Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Risotto ai porri Scaloppine di vitellone alla pizzaiola Finocchi freschi/lessi** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di vitellone al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Minestra di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro Straccetti di pollo al latte Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Platessa* gratinata Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata con parmigiano Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Tacchino arrosto Carote crude/lesse** Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Verza/cavolo cappuccio all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli Coscio di pollo arrosto Insalata verde Dolce	Passato di verdure con crostini Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Platessa* alla livornese Pisellini* saltati Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Minestra di verdura con pasta Polpette di merluzzo* al forno Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto*/ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Riso al pomodoro Burger di merluzzo* al forno Insalata mista Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale Frittata trippata Broccoli saltati Frutta di stagione

\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Azienda USL Toscana sud est  
Dipartimento della Prevenzione  
Dressalrene del Ciendolo  
Igiene Medico

# MENU' COMUNE INVERNALE

## INFANZIA E PRIMARIA

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al ragù Uova strapazzate al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione	Riso e piselli* Hamburger al forno Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Frittata trippata Spinaci* all'olio Yogurt alla frutta	Tortellini al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure con pasta Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù Prosciutto** Verza/cavolo cappuccio all'olio Frutta di stagione	Riso in crema di spinaci* Brasato Purè di patate Dolce
<b>Mercoledì</b>	Ravioli burro e salvia Platessa* alla mugnaia Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Girelle di frittata con parmigiano Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Bietola* saltata Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Coscio di pollo arrosto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* panata Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone al forno Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata di patate Carote crude/lesse** Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Risotto alla zucca gialla Caciotta Broccoli gratinati Yogurt alla frutta	Passato di legumi con pasta Tacchino arrosto Tris di verdure al forno Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di merluzzo* al forno Fagioli lessi Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Burger di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione

\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Menù elaborato da:  
Dott.ssa Alessia Ravenni  
Dietista, iscritta al n° 13 dell'Ordine TSRM PSTRP di Siena

*Alessia Ravenni*

**MENU' COMUNE PRIMAVERILE**  
**INFANZIA E PRIMARIA**  
 Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Riso in crema di spinaci* Petto di pollo panato Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia Finocchi crudi/lessi** Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Insalata mista Dolce
<b>Mercoledì</b>	Passato di ceci con orzo Polpette di merluzzo* al pomodoro Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Arista al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Caponata di verdure Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio Frittata trippata Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù Ricotta Carote prezzemolate Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Sformato di nasello* Bietola* all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'ortolana Ricotta Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo* gratinato Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Coscio di pollo arrosto Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Risotto alle verdure Polpettone al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione

\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (prosciutto cotto, carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Azienda USL Toscana sud-est  
 Dipartimento della Prevenzione  
 Dr. Salrene Del Ciordo  
 Dirigente Medico

# MENU' COMUNE ESTIVO

## ASILO NIDO

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Passato di patate e carote con riso Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucchine Omelette al formaggio Pomodori in insalata Frutta di stagione	Crostoni al ragù Stracchino Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate al pomodoro Bietola* all'agro Yogurt alla frutta
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio Frittata di zucchine Carote lesse Gelato	Pane e pomodoro Prosciutto cotto/ricotta Caponata di verdure estiva Yogurt alla frutta	Passato di verdure con pastina Arista al latte Patate lesse Gelato	Pasta all'olio Brasato Bis di verdure lesse Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto (senza pinoli) Platessa* gratinata Bietola* saltata Frutta di stagione	Vellutata di verdure con pastina Roast-beef Bietola* all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata trippata Zucchine trifolate Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Arista al forno Patate arrosto Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata di pomodori Frutta di stagione	Riso all'olio Coscio di pollo arrosto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* con pomodorini e basilico Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Caciotta dolce Pomodori all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Riso alle verdure Tacchino arrosto Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di tacchino al forno Purea di ceci Frutta di stagione	Pasta fredda tricolore (pomodoro, basilico e mozzarella) Burger di merluzzo* Carote lesse Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**Nota al menù:**

**i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.**

# MENU' COMUNE AUTUNNALE

## ASILO NIDO

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta in crema di piselli* Caciotta Finocchi lessi Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Petto di pollo al limone Patate lesse Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di pesce (merluzzo*) Stracchino Bietola* saltata Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto al radicchio Arista agli aromi Bietola* all'agro Frutta di stagione	Risotto ai porri Scaloppine di vitellone alla pizzaiola Finocchi lessi Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di vitellone al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Bocconcini di maiale Patate arrosto Dolce
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro Straccetti di pollo al latte Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di fagioli con pastina Platessa* gratinata Bietola* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Girelle di frittata con parmigiano Finocchi lessi Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Tacchino arrosto Carote lesse Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al ragù vegetale Frittata di spinaci* Verza/cavolo cappuccio all'olio Frutta di stagione	Pasta in crema di broccoli Coscio di pollo arrosto Spinaci* saltati Dolce	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* alla livornese Pisellini* saltati Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Passato di verdura con pasta Polpette di merluzzo* a forno Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto/ricotta Carote lesse Frutta di stagione	Riso al pomodoro Burger di merluzzo* al forno Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Tortellini in brodo vegetale Frittata trippata Broccoli saltati Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

Nota al menù:

**i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.**

Azienda USL Toscana sud est  
Dipartimento della Prevenzione  
Dr. Salirene Del Giudice  
Dirigente Medico

# MENU' COMUNE INVERNALE

## ASILO NIDO

Comune di Roccastrada (GR)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al ragù Uova strapazzate al pomodoro Finocchi lessi Frutta di stagione	Passato di piselli* con riso Hamburger al forno Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Frittata trippata Spinaci* all'olio Yogurt alla frutta	Tortellini al pomodoro Ricotta Spinaci* all'olio Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure con pasta Arista a forno Patate arrosto Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella Spinaci* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Prosciutto cotto Verza/cavolo cappuccio all'olio Frutta di stagione	Riso in crema di spinaci* Brasato Purè di patate Dolce
<b>Mercoledì</b>	Pasta burro e salvia Platessa* alla mugnaia Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Girelle di frittata con parmigiano Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Stracchino Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Bietola* saltata Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Coscio di pollo arrosto Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* panata Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone al forno Finocchi lessi Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Frittata di patate Carote lesse Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Risotto alla zucca gialla Caciotta Broccoli gratinati Yogurt alla frutta	Passato di legumi con pasta Tacchino arrosto Tris di verdure al forno Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di merluzzo* al forno Purea di fagioli Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Burger di merluzzo* al forno Pisellini* saporiti Frutta di stagione

\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine

### Nota al menù:

i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.

Menù elaborato da:

Dott.ssa Alessia Ravenni

Dietista, iscritta al n° 13 dell'Ordine TSRM PSTRP di Siena

*Alessia Ravenni*

Azienda USL Toscana sud est  
Dipartimento della Prevenzione  
Drs.ssa Irene Del Ciendolo  
Dipartimento Medico

**MENU' COMUNE PRIMAVERILE**  
**ASILO NIDO**  
 Comune di Roccastrada (GR)

	<b>1 settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Riso in crema di spinaci* Petto di pollo panato Carote lesse Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Bis di verdure lesse Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia Finocchi lessi Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi lessi Dolce
<b>Mercoledì</b>	Passato di ceci con orzo Polpette di merluzzo* al pomodoro Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Arista al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Caponata di verdure Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio Frittata trippata Bis di verdure lesse Dolce	Lasagne al ragù Ricotta Carote prezzemolate Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Bis di verdure lesse Frutta di stagione	Pasta in crema di lenticchie Sformato di nasello* Bietola* all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'ortolana Ricotta Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo* gratinato Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Coscio di pollo arrosto Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Risotto alle verdure Polpettone al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**Nota al menù:**

**i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.**