



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	SEDANINI AL POMODORO	FUSILLI AL RAGU'	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA	FARRO AL PESTO DI ZUCCHINE	RISO ALLA PARMIGIANA
	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	STRACCHINO	FAGIOLI AROMATIZZATI	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	FRITTATA
	CAROTE JULIENNE	INSALATA E POMODORI	POMODORI	BIETE SALTATE	FAGIOLINI AROMATIZZATI
	YOGURT ALLA FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
2 SETTIMANA	LASAGNE AL POMODORO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PIZZA MARGHERITA	CONCHIGLIE AL PESTO	SEDANINI AL POMODORO CRUDO
	PROSCIUTTO COTTO	FESA DI TACCHINO AL FORNO	HUMMUS DI CECI	POLPETTE DI MANZO	MERLUZZO AL FORNO
	INSALATA CETRIOLI E POMODORI	POMODORI	INSALATA	CAROTE SALTATE	PISELLINI PREZZEMOLATI
	FRUTTA-PANE	BANANA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
3 SETTIMANA	PENNETTE ALLA CARRETTIERA	CONCHIGLIE AL POMODORO CRUDO	CASERECCHE ALLE ZUCCHINE	FUSILLI AL PESTO ALLA SICILIANA	RISOTTO AI PISELLI
	FRITTATA	HAMBURGER DI MANZO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	POLPETTE DI MERLUZZO AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO
	INSALATA	SPINACI SALTATI	POMODORI ALL' OLIO	INSALATA DI CETRIOLI E POMODORI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
4 SETTIMANA	FUSILLI ROSE'	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO	LASAGNE AL RAGU'	RISO ALLE VERDURE ESTIVE	PENNETTE AL POMODORO CRUDO
	ARISTA	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	MOZZARELLA	POLPETTE DI CECI E SALSINA DI POMODORO IN AGRODOLCE	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
	PISELLINI PREZZEMOLATI	INSALATA MISTA	POMODORI	CAROTE JULIENNE	BIETE SALTATE
	FRUTTA-PANE	BANANA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE

SI INFORMANO I (genitori/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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare la Scuola frequentata .

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre la Scuola frequentata, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco: con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PASSATO DI VERDURE E PATATE CON RISO	FUSILLI AL RAGU'	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA	FARRO AL PESTO DI ZUCCHINE	RISO ALLA PARMIGIANA
	MERLUZZO AL POMODORO	STRACCHINO	FAGIOLI AROMATIZZATI	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	FRITTATA
	CAROTE JULIENNE	INSALATA E POMODORI	POMODORI	BIETE SALTATE	FAGIOLINI AROMATIZZATI
	YOGURT ALLA FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
	MERENDA:PANE E POMODORO	MERENDA:PLUM CAKE	MERENDA:LATTE E BISCOTTI	MERENDA:PANE E MARMELLATA	MERENDA:YOGURT ALLA FRUTTA
2 SETTIMANA	LASAGNE AL POMODORO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PIZZA MARGHERITA	CONCHIGLIE AL PESTO	SEDANINI AL POMODORO
	PROSCIUTTO COTTO	FESA DI TACCHINO AL FORNO	HUMMUS DI CECI	POLPETTE DI MANZO	MERLUZZO AL FORNO
	INSALATA DI CETRIOLI E POMODORI	POMODORI	INSALATA	CAROTE SALTATE	PISELLINI PREZZEMOLATI
	FRUTTA-PANE	BANANA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
	MERENDA:PANE E MARMELLATA	MERENDA:PANE E POMODORO	MERENDA:YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA:PLUM CAKE	MERENDA:LATTE E BISCOTTI
3 SETTIMANA	PENNETTE ALLA CARRETTIERA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA	CASERECCHE ALLE ZUCCHINE	FUSILLI AL PESTO ALLA SICILIANA	RISOTTO AI PISELLI
	FRITTATA	HAMBURGER DI MANZO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	POLPETTE DI MERLUZZO AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO
	INSALATA	PATATE ALL'OLIO	POMODORI ALL'OLIO	INSALATA DI CETRIOLI E POMODORI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
	MERENDA:PANE E POMODORO	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA:PLUM CAKE	MERENDA:PANE E MARMELLATA
4 SETTIMANA	FUSILLI ROSE'	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO	LASAGNE AL RAGU'	RISO ALLE VERDURE ESTIVE	PENNETTE AL POMODORO CRUDO
	ARISTA	POLPETTE DI PLATESSA	MOZZARELLA	POLPETTE DI CECI E SALSA DI POMODORO IN AGRODOLCE	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
	PISELLINI PREZZEMOLATI	INSALATA MISTA	POMODORI	CAROTE JULIENNE	BIETE SALTATE
	FRUTTA-PANE	BANANA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
	MERENDA:YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA:PANE E POMODORO	MERENDA:PLUM CAKE	MERENDA:LATTE E BISCOTTI	MERENDA: PANE E MARMELLATA

SI INFORMANO I (genitori/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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare il Nido frequentato .

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre il Nido frequentato, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco :con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità NB contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al genitore rappresentante commissione mensa (presso ogni scuola) o alla dietista incaricata dal Comune di Lastra Signa c/o Servizi Educativi tel. 0553270149 o c/o Centro Cottura tel. 0558721786 Il presente menu è reperibile anche sul sito internet www.comune.lastra-a-signa.fi.it



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PASSATO DI VERDURE E PATATE CON RISO	FUSILLI AL RAGU'	RAVIOLI AL BURRO E SALVIA	FARRO AL PESTO DI ZUCCHINE	RISO ALLA PARMIGIANA
	MERLUZZO AL POMODORO	STRACCHINO	FAGIOLI AROMATIZZATI	BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE	FRITTATA
	CAROTE JULIENNE	INSALATA E POMODORI	POMODORI	BIETE SALTATE	FAGIOLINI AROMATIZZATI
	YOGURT ALLA FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
2 SETTIMANA	LASAGNE AL POMODORO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PIZZA MARGHERITA	CONCHIGLIE AL PESTO	SEDANINI AL POMODORO CRUDO
	PROSCIUTTO COTTO	FESA DI TACCHINO AL FORNO	HUMMUS DI CECI	POLPETTE DI MANZO	MERLUZZO AL FORNO
	INSALATA DI CETRIOLI E POMODORI	POMODORI	INSALATA	CAROTE SALTATE	PISELLINI PREZZEMOLATI
	FRUTTA-PANE	BANANA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
3 SETTIMANA	PENNETTE ALLA CARRETTIERA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA	CASERECCHE ALLE ZUCCHINE	FUSILLI AL PESTO ALLA SICILIANA	RISOTTO AI PISELLI
	FRITTATA	HAMBURGER DI MANZO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	POLPETTE DI MERLUZZO AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO
	INSALATA	PATATE ALL'OLIO	POMODORI ALL'OLIO	INSALATA DI CETRIOLI E POMODORI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE
4 SETTIMANA	FUSILLI ROSE'	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO	LASAGNE AL RAGU'	RISO ALLE VERDURE ESTIVE	PENNETTE AL POMODORO CRUDO
	ARISTA	POLPETTE DI PLATESSA	MOZZARELLA	POLPETTE DI CECI E SALSA DI POMODORO IN AGRODOLCE	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
	PISELLINI PREZZEMOLATI	INSALATA MISTA	POMODORI	CAROTE JULIENNE	BIETE SALTATE
	FRUTTA-PANE	BANANA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE	FRUTTA-PANE

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare il Nido frequentato .

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre il Nido frequentato, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all'olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco :con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

SI INFORMANO I (genitori/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.