

Comune di Poggibonsi
MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta pomodoro e ricotta Filetti di merluzzo al forno Spinaci all'olio Mela o pera	Passato di verdura con riso Petto di pollo al limone Insalata Mela o pera	Minestra in brodo vegetale Palombo al pomodoro e origano Insalata Kiwi o banana	Pasta con i porri Prosciutto cotto Finocchi crudi o cotti Arance o mandarini
MARTEDI	Pasta al ragù Pecorino fresco Cavolfiore all'olio Arancia o mandarino	Minestra in brodo vegetale Scaloppina alla pizzaiola Finocchi crudi Banana	Pasta all'olio Arista al latte Piselli Mandarini o arance	Pasta e ceci Frittata di verdura Insalata Mela o pera
MERCOLEDI	Minestrone di verdura con riso Frittata di patate Insalata Banana	Risotto agli spinaci o carciofi Mozzarella Carote e fagiolini all'olio Kiwi o mandarini	Pasta alle verdure Brasato Bietole saltate Pera o mela	Pasta al pomodoro Filetti di nasello agli aromi Piselli Arance o kiwi
GIOVEDI	Risotto alla zucca gialla Spezzatino di vitellone Patate lesse Mela o pera	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci Arance	Zuppa di fagioli cannellini con pasta Stracchino Carote bollite Arance o mandarini	Risotto alla parmigiana Petto di pollo impanato Bietola all'aglio Pere o mandarini
VENERDI	Zuppa di lenticchie con pasta Prosciutto crudo Pinzimonio Kiwi o arance	Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Purè Mela o pera	<u>Gnocchi al ragù</u> <u>Tonno all'olio</u> Misto di verdure al forno (patate, cavolfiore e finocchi) Mela	Pasta ai broccoli o al cavolfiore Scaloppina di vitellone alla salvia Purè Arance o kiwi

Comune di Poggibonsi
MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
 Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
 I Settimana

<u>LUNEDI</u> PASTA POMODORO E RICOTTA FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO SPINACI ALL'OLIO MELA O PERA	<u>MARTEDI</u> PASTA AL RAGU' PECORINO FRESCO CAVOLFIORE ALL'OLIO ARANCIOLA O MANDARINO	<u>MERCOLEDI</u> MINISTRONE DI VERDURA CON RISO FRITTATA DI PATATE INSALATA BANANA	<u>GIOVEDI</u> RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA SPEZZATINO DI VITELLONE PATATE LESSE MELA O PERA	<u>VENERDI</u> ZUPPA DI LENTICCHIE CON PASTA PROSCIUTTO CRUDO PINZIMONIO KIWI O ARANCE
Pasta gr 50 Pomodoro gr 10 Ricotta gr 5 Aromi qb Olio gr 5 Merluzzo gr 60 Olio gr 5 Aromi qb Spinaci gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100	Pasta gr 50 Carne macinata gr 10 Olio gr 5 Aromi qb Pecorino gr 45 Cavolfiore gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100	Riso gr 25 Verdure miste gr 20 Pomodoro gr 5 Olio gr 5 Aromi qb Uova n° 1 Patate gr 15 Olio gr 5 Insalata gr 15 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100	Riso gr 50 Zucca gialla gr 10 Olio gr 5 Aromi qb Vitellone gr 50 Pomodoro qb Aromi qb Olio gr 5 Patate gr 60 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100	Pasta gr 25 Lenticchie secche gr 25 Pomodori pelati gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Prosciutto crudo gr 30 Verdure miste gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100

Comune di Poggibonsi
MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
 Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
 II Settimana

<p style="text-align: center;"><u>LUNEDI</u> PASSATO DI VERDURA CON RISO PETTO DI POLLO AL LIMONE INSALATA MELA O PERA</p>	<p style="text-align: center;"><u>MARTEDI</u> MINISTRA IN BRODO VEGETALE SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA FINOCCHI CRUDI BANANA</p>	<p style="text-align: center;"><u>MERCOLEDI</u> RISOTTO CON SPINACI O CARCIOFI MOZZARELLA CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO KIWI O MANDARINI</p>	<p style="text-align: center;"><u>GIOVEDI</u> PASTA AL POMODORO FRITTATA SPINACI ARANCE</p>	<p style="text-align: center;"><u>VENERDI</u> PASTA ALL'OLIO FILETTO DI PLATESSA AL FORNO PURE' MELA O PERA</p>
<p>Riso gr 25 Verdure miste gr 20 Pomodoro gr 5 Aromi qb Olio gr 5 Pollo gr 50 Aromi qb Olio gr 5 Insalata gr 15 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 25 Odori gr 5 Patate gr 10 Pomodoro qb Olio gr 5 Scaloppina gr 50 Pomodoro gr 5 Origano qb Olio gr 5 Finocchi gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Riso gr 50 Spinaci o carciofi gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Mozzarella gr 45 Carote gr 50 Fagiolini gr 50 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 50 Pomodoro gr 5 Olio gr 5 Aromi qb Uovo n° 1 Latte qb Olio gr 5 Spinaci gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 50 Olio gr 5 Platessa gr 60 Aromi qb Olio gr 5 Patate gr 60 Burro gr 5 Latte qb Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>

Comune di Poggibonsi
MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
 Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
 III Settimana

<p style="text-align: center;"><u>LUNEDI</u> MINISTRA IN BRODO VEGETALE PALOMBO AL POMODORO E ORIGANO INSALATA KIWI O BANANA</p>	<p style="text-align: center;"><u>MARTEDI</u> PASTA ALL'OLIO ARISTA AL LATTE PISELLI MANDARINI O ARANCE</p>	<p style="text-align: center;"><u>MERCOLEDI</u> PASTA ALLE VERDURE BRASATO BIETOLE SALTATE MELA O PERA</p>	<p style="text-align: center;"><u>GIOVEDI</u> ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI CON PASTA STRACCHINO CAROTE BOLLITE ARANCE O MANDARINI</p>	<p style="text-align: center;"><u>VENERDI</u> GNOCCHI AL RAGU' TONNO ALL'OLIO MISTO DI VERDURE AL FORNO(PATATE, CAVOLFIORE E FINOCCHI) MELA</p>
<p>Pasta gr 25 Odori gr 5 Patate gr 10 Olio gr 5 Palombo gr 60 Pomodoro gr 5 Aromi qb Olio gr 5 Insalata gr 15 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 50 Olio gr 5 Arista gr 50 Latte qb Aromi qb Olio gr 5 Piselli gr 50 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 50 Verdure gr 10 Olio gr 5 Carne di vitello gr 50 Verdure gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Bietola gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 25 Fagioli secchi gr 15 Pomodori pelati gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Stracchino gr 45 Carote gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Gnocchi gr 80 Carne macinata gr 10 Pomodoro gr 5 Aromi qb Olio gr 5 Tonno gr 30 Verdure miste gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>

Comune di Poggibonsi
MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
 Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
 IV Settimana

<p style="text-align: center;"><u>LUNEDI</u> PASTA CON I PORRI PROSCIUTTO COTTO FINOCCHI CRUDI O COTTI ARANCE O MANDARINI</p>	<p style="text-align: center;"><u>MARTEDI</u> PASTA E CECI FRITTATA DI VERDURA INSALATA MELA O PERA</p>	<p style="text-align: center;"><u>MERCOLEDI</u> PASTA AL POMODORO FILETTO DI NASELLO AGLI AROMI PISELLI ARANCE O KIWI</p>	<p style="text-align: center;"><u>GIOVEDI</u> RISOTTO ALLA PARMIGIANA PETTO DI POLLO IMPANATO BIETOLA ALL'AGLIO PERE O MANDARINI</p>	<p style="text-align: center;"><u>VENERDI</u> PASTA AI BROCCOLI O AL CAVOLFIORE SCALOPPINA DI VITELLONE ALLA SALVIA PURE' ARANCE O KIWI</p>
<p>Pasta gr 50 Porri gr 10 Aromi qb Olio gr 5 Prosciutto cotto gr 30 Finocchi gr 100 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 25 Ceci secchi gr 15 Olio gr 5 Aromi qb Uovo n° 1 Olio gr 5 Verdura gr 10 Insalata gr 15 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 50 Pomodoro gr 5 Aromi qb Olio gr 5 Nasello gr 60 Aromi qb Olio gr 5 Piselli gr 60 Olio gr 5 Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Riso gr 50 Aromi qb Burro gr 5 Parmigiano gr 5 Pollo gr 50 Pangrattato qb Olio gr 5 Bietola gr 100 Olio gr 5 Aromi qb Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>	<p>Pasta gr 50 Broccoli gr 10 Olio gr 5 Scaloppina gr 50 Olio gr 5 Aromi qb Patate gr 60 Burro gr 5 Latte qb Pane toscano gr 50 Frutta gr 100</p>

*Diete speciali del menù INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
I Settimana*

	<i>LUNEDI Pasta al pomodoro e ricotta Filetti di merluzzo al forno Spinaci all'olio Mela o pera</i>	<i>MARTEDI Pasta al ragù Pecorino fresco Cavolfiore all'olio Arancia o mandarino</i>	<i>MERCOLEDI Minestrone di verdura con riso Frittata di patate Insalata Banana</i>	<i>GIOVEDI Risotto alla zucca gialla Spezzatino di vitellone Patate lesse Mela o pera</i>	<i>VENERDI Zuppa di lenticchie con pasta Prosciutto crudo Pinzimonio Kiwi o arance</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta al pomodoro Patate lesse</i>	<i>Pasta al pomodoro Carne all'olio Finocchi lessi Mela</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Frittata semplice in forno Insalata Mela</i>	<i>Riso all'olio Carne all'olio</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Prosciutto cotto Verdura filè</i>
<i>No latticini e derivati</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Frittata senza latte</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Prosciutto crudo senza conservanti con lattosio e derivati</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Pasta al ragù senza pomodoro</i>	<i>Minestrone senza pomodoro</i>	<i>Risotto alla zucca senza pomodoro Spezzatino in bianco</i>	<i>Zuppa di lenticchie senza pomodoro</i>
<i>No pesce</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No legumi</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Minestrone senza legumi o piselli</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Minestra in brodo vegetale</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta di semola al</i>	<i>Pesce all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

		<i>ragù</i>			
No arachidi e frutta secca	<i>Menù del giorno</i>	<i>Attenzione ai conservanti a base di oli sulla buccia del pecorino</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Prosciutto crudo senza conservanti a base di oli vegetali</i>
No glutine	<i>Pasta no glut pomodoro e ricotta cotta a parte Merluzzo imp. O inf. Con prodotto no glut. Pane no glut</i>	<i>Pasta no glut al ragù cotta a parte Pane no glut</i>	<i>Minestrone con riso cotto a parte Frittata senza farine Pane no glut</i>	<i>Risotto alla zucca gialla cotto a parte Pane no glut</i>	<i>Zuppa di lenticchie cotta a parte con pasta no glut Pane no glut</i>
Menù vegetariano (latto-uovo)	<i>Legumi all'olio</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Formaggio</i>	<i>Formaggio</i>

Alimenti istamino liberatori: crostacei, pesce fresco, e conservato, insaccati, formaggi fermentati, uovo, yogurt, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pomodoro, cavoli, piselli, ceci, fagioli, arance, fragole, lampone, kiwi, ananas, avocado, pesche, cioccolato.

Alimenti ricchi di istamina: formaggi stagionati, acciughe, salmone, tonno, sgombro, sardine, crostacei, molluschi, spinaci, pomodoro, patate, cavoli, insaccati, cibi in scatola, salse.

Menù per disturbo (senza certificato) con possibilità di richiederlo per 3 giorni consecutivi: pasta o riso al pomodoro o olio o minestra in brodo vegetale, carne all'olio o pesce all'olio o bollito o frittata in forno, verdura bollita o insalata, frutta fresca

*Diete speciali del menù INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)*

II Settimana

	<i>LUNEDI Passato di verdura con riso Petto di pollo al limone Insalata Mela o pera</i>	<i>MARTEDI Minestra in brodo vegetale Scaloppina alla pizzaiola Finocchi crudi Banana</i>	<i>MERCOLEDI Risotto con spinaci o carciofi Mozzarella Carote e fagiolini all'olio Kiwi o mandarini</i>	<i>GIOVEDI Pasta al pomodoro Frittata Spinaci Arance</i>	<i>VENERDI Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Purè Mela o pera</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Minestra in brodo vegetale Patate lesse</i>	<i>Carne all'olio Finocchi lessi Mela</i>	<i>Riso all'olio Pesce lesso Mela</i>	<i>Frittata semplice in forno Zucchine lesse Mela</i>	<i>Pesce lesso Patate lesse</i>
<i>No latticini e derivati</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Scaloppina al pomodoro</i>	<i>Pesce lesso</i>	<i>Frittata senza latte e derivati</i>	<i>Patate lesse</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Passato di verdura senza pomodoro</i>	<i>Minestra in brodo vegetale senza pomodoro Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Filetto di platessa in bianco</i>
<i>No pesce</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Formaggio</i>
<i>No legumi</i>	<i>Passato di verdura senza piselli e legumi</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No arachidi e frutta secca</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Scaloppine senza eventuali olive</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No glutine</i>	<i>Passato di</i>	<i>Minestra no glut</i>	<i>Risotto alla</i>	<i>Pasta no glut al</i>	<i>Pasta no glut all'</i>

	<i>verdura con riso cotto a parte Pane no glut</i>	<i>in brodo vegetale Scaloppina imp. O inf. Con prodotto no glut.</i>	<i>parmigiana cotto a parte Pane no glut</i>	<i>pomodoro cotta a parte Pane no glut</i>	<i>olio cotta a parte Platessa infarinata con prodotto a parte</i>
Menù vegetariano (latto-uovo)	<i>Formaggio</i>	<i>Legumi all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Formaggio</i>

Alimenti istamino liberatori: *crostacei, pesce fresco, e conservato, insaccati, formaggi fermentati, uovo, yogurt, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pomodoro, cavoli, piselli, ceci, fagioli, arance, fragole, lampone, kiwi, ananas, avocado, pesche, cioccolato.*

Alimenti ricchi di istamina: *formaggi stagionati, acciughe, salmone, tonno, sgombro, sardine, crostacei, molluschi, spinaci, pomodoro, patate, cavoli, insaccati, cibi in scatola, salse.*

Menù per disturbo (senza certificato) *con possibilità di richiederlo per 3 giorni consecutivi: pasta o riso al pomodoro o olio o minestra in brodo vegetale, carne all'olio o pesce all'olio o bollito o frittata in forno, verdura bollita o insalata, frutta fresca*

*Diete speciali del menù INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)*

III Settimana

	<i>LUNEDI</i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>Palombo al pomodoro e origano</i> <i>Insalata</i> <i>Kiwi o banana</i>	<i>MARTEDI</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Arista al latte</i> <i>Piselli</i> <i>Mandarini o arance</i>	<i>MERCOLEDI</i> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Brasato</i> <i>Bietole saltate</i> <i>Pera o mela</i>	<i>GIOVEDI</i> <i>Zuppa di fagioli cannellini con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Carote bollite</i> <i>Arance o mandarini</i>	<i>VENERDI</i> <i>Gnocchi al ragù</i> <i>Tonno all'olio</i> <i>Misto di verdure al forno (patate, cavolfiore, finocchi)</i> <i>Mela</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pesce lesso</i> <i>Mela</i>	<i>Arista all'olio</i> <i>Finocchi lessi</i> <i>Mela</i>	<i>Pasta all'olio o alle zucchine</i> <i>Carne all'olio</i> <i>Carote lesse</i>	<i>Pasta all'olio</i> <i>Carne all'olio</i> <i>Mela</i>	<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Prosciutto cotto</i> <i>Patate lesse</i>
<i>No latticini e derivati</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Arista all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Gnocchi senza latte e formaggio</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Minestra in brodo vegetale senza pomodoro</i> <i>Palombo all'olio</i>	<i>Arista senza pomodoro</i>	<i>Pasta alle verdure senza pomodoro</i> <i>Brasato senza pomodoro</i>	<i>Zuppa di fagioli senza pomodoro</i>	<i>Gnocchi al ragù senza pomodoro</i>
<i>No pesce</i>	<i>Carne al pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Prosciutto cotto</i>
<i>No legumi</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Finocchi lessi</i>	<i>Pasta alle verdure senza piselli o legumi</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Gnocchi senza uovo</i>

No arachidi e frutta secca	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta al ragù Tonno all'olio extravergine di oliva
No glutine	Minestra con pasta no glut Pane no glut	Pasta no glut all'olio Arista no impanata Pane no glut	Pasta no glut alle verdure Brasato no impanato Pane no glut	Zuppa di fagioli con pasta no glut Pane no glut	Gnocchi no glut o pasta no glut al ragù Pane no glut
Menù vegetariano (latto-uovo)	Legumi all'olio	Formaggio	Verdure bollite	Menù del giorno	Gnocchi al pomodoro

Alimenti istamino liberatori: crostacei, pesce fresco, e conservato, insaccati, formaggi fermentati, uovo, yogurt, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pomodoro, cavoli, piselli, ceci, fagioli, arance, fragole, lampone, kiwi, ananas, avocado, pesche, cioccolato.

Alimenti ricchi di istamina: formaggi stagionati, acciughe, salmone, tonno, sgombro, sardine, crostacei, molluschi, spinaci, pomodoro, patate, cavoli, insaccati, cibi in scatola, salse.

Menù per disturbo (senza certificato) con possibilità di richiederlo per 3 giorni consecutivi: pasta o riso al pomodoro o olio o minestra in brodo vegetale, carne all'olio o pesce all'olio o bollito o frittata in forno, verdura bollita o insalata, frutta fresca

*Diete speciali del menù INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
IV Settimana*

	<i>LUNEDI Pasta con i porri Prosciutto cotto Finocchi crudi o cotti Arance o mandarini</i>	<i>MARTEDI Pasta e ceci Frittata di verdura Insalata Mela o pera</i>	<i>MERCOLEDI Pasta al pomodoro Filetto di nasello agli aromi Piselli Arance o kiwi</i>	<i>GIOVEDI Risotto alla parmigiana Petto di pollo impanato Bietola all'aglio Pere o mandarini</i>	<i>VENERDI Pasta ai broccoli o al cavolfiore Scaloppina di vitellone alla salvia Purè Arance o kiwi</i>
<i>Dieta in bianco</i>	<i>Pasta all'olio Mela</i>	<i>Pasta all'olio Frittata semplice al forno</i>	<i>Pesce all'olio Zucchine lesse Mela</i>	<i>Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Carote lesse Mela</i>	<i>Pasta all'olio Carne all'olio Patate lesse Mela</i>
<i>No latticini e derivati</i>	<i>Prosciutto crudo o cotto senza latte o derivati</i>	<i>Frittata senza latte o formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Riso all'olio</i>	<i>Patate lesse</i>
<i>No pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta e ceci senza pomodoro Frittata di verdura senza pomodoro</i>	<i>Pasta all'olio Nasello senza pomodoro</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No pesce</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del gorno</i>
<i>No legumi</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Zucchine lesse</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No uovo</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Carne all'olio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>
<i>No arachidi e frutta secca</i>	<i>Prosciutto crudo senza conservanti tipo oli anche</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Menù del giorno</i>

	<i>sull'esterno</i>				
No glutine	<i>Pasta no glut ai porri Prosciutto cotto previsto dal prontuario Pane no glut</i>	<i>Pasta no glut con i ceci Pane no glut</i>	<i>Pasta no glut al pomodoro Nasello impanato con prodotto no glut Pane no glut</i>	<i>Riso alla parmigiana cotto a parte Pollo impanato con prodotto no glut Pane no glut</i>	<i>Pasta no glut ai broccoli o cavolfiore cotta a parte Scaloppina no infarinata Pane no glut</i>
Menù vegetariano (latto-uovo)	<i>Formaggio</i>	<i>Menù del giorno</i>	<i>Legumi all'olio</i>	<i>Formaggio</i>	<i>Legumi all'olio</i>

Alimenti istamino liberatori: crostacei, pesce fresco, e conservato, insaccati, formaggi fermentati, uovo, yogurt, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pomodoro, cavoli, piselli, ceci, fagioli, arance, fragole, lampone, kiwi, ananas, avocado, pesche, cioccolato.

Alimenti ricchi di istamina: formaggi stagionati, acciughe, salmone, tonno, sgombro, sardine, crostacei, molluschi, spinaci, pomodoro, patate, cavoli, insaccati, cibi in scatola, salse.

Menù per disturbo (senza certificato) con possibilità di richiederlo per 3 giorni consecutivi: pasta o riso al pomodoro o olio o minestra in brodo vegetale, carne all'olio o pesce all'olio o bollito o frittata in forno, verdura bollita o insalata, frutta fresca

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE COMUNALI
Del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<i>LUNEDI</i>	Colazione: latte bianco Merenda: pizzetta	Colazione: frutta fresca Merenda: biscotti secchi	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: pane e olio	Colazione: latte bianco Merenda: pane e cioccolato
<i>MARTEDI</i>	Colazione: Frutta fresca Merenda: pane e olio	Colazione: latte bianco Merenda: pane e marmellata	Colazione: frutta fresca Merenda: crostatina di frutta	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: schiacciata all'olio
<i>MERCOLEDI</i>	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: pane e cioccolato	Colazione: frutta fresca Merenda: crachers	Colazione: latte bianco Merenda: budino alla vaniglia	Colazione: latte bianco Merenda: pane e marmellata
<i>GIOVEDI</i>	Colazione: frutta fresca Merenda: budino alla vaniglia	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: Schiacciata all'olio	Colazione: frutta fresca Merenda: crachers	Colazione: frutta fresca Merenda: budino alla vaniglia
<i>VENERDI</i>	Colazione: latte bianco Merenda: crostata di frutta	Colazione: latte bianco Merenda: budino alla vaniglia	Colazione: latte bianco Merenda: biscotti secchi	Colazione: frutta fresca Merenda: pizzetta

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE COMUNALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

I Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> PIZZETTA</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> PANE E OLIO</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> PANE E CIOCCOLATO</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> CROSTATATA DI FRUTTA</p>
<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120 <u>Merenda</u> Pizzetta gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100 <u>Merenda</u> Pane gr 30 Olio gr 5</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt gr 125 <u>Merenda</u> Pane gr 30 Cioccolato spalmabile gr 10</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100 <u>Merenda</u> Budino alla vaniglia gr 120</p>	<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120 <u>Merenda</u> Crostatina gr 30</p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE COMUNALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

II Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> BISCOTTI SECCHI</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> PANE E MARMELLATA</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> CRACHERS</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> SCHIACCIATA ALL'OLIO</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>
<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Biscotti gr 20</p>	<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120</p> <p><u>Merenda</u> Pane gr 30 Marmellata gr 10</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Crachers gr 25</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Schiacciata gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120</p> <p><u>Merenda</u> Budino alla vaniglia gr 120</p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE COMUNALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

III Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> PANE E OLIO</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> CROSTATATA DI FRUTTA</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> CRACHERS</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> BISCOTTI SECCHI</p>
<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta gr 125 <i>Merenda</i> Pane gr 30 Olio gr 5</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100 <i>Merenda</i> Crostatina gr 30</p>	<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120 <i>Merenda</i> Budino alla vaniglia gr 120</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100 <i>Merenda</i> Crachers gr 25</p>	<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120 <i>Merenda</i> Biscotti secchi gr 20</p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE COMUNALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

IV Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> PANE E CIOCCOLATO</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> SCHIACCIATA ALL'OLIO</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> LATTE BLANCO <i>Merenda</i> PANE E MARMELLATA</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> FRUTTA FRESCA <i>Merenda</i> PIZZETTA</p>
<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120</p> <p><u>Merenda</u> Pane gr 30 Cioccolato spalmabile gr 10</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Schiacciata gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Latte bianco gr 120</p> <p><u>Merenda</u> Pane gr 30 Marmellata gr 10</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Budino alla vaniglia gr 120</p>	<p><u>Colazione</u> Frutta fresca gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Pizzetta gr 40</p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE STATALI
Del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<i>LUNEDI</i>	Colazione: latte e cacao Merenda: pizzecca	Colazione: Yogurt alla frutta Merenda: biscotti secchi	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: schiacciata all'olio	Colazione: latte e cacao Merenda: crachers
<i>MARTEDI</i>	Colazione: banana Merenda: schiacciata all'olio	Colazione: latte e cacao Merenda: crostatina alla frutta	Colazione: succo di frutta Merenda: crostatina alla frutta	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: schiacciatina all'olio
<i>MERCOLEDI</i>	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: barretta di cioccolato con pane	Colazione: succo di frutta Merenda: crachers	Colazione: latte e cacao Merenda: budino alla vaniglia	Colazione: succo di frutta Merenda: crostatina alla frutta
<i>GIOVEDI</i>	Colazione: succo di frutta Merenda: budino alla vaniglia	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: schiacciata all'olio	Colazione: banana Merenda: crachers	Colazione : banana Merenda: budino alla vaniglia
<i>VENERDI</i>	Colazione: latte e cacao Merenda: crostatina di frutta	Colazione: latte e cacao Merenda: budino alla vaniglia	Colazione: succo di frutta Merenda: biscotti secchi	Colazione: yogurt alla frutta Merenda: pizzecca

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE STATALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
I Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> LATTE E CACAO <i>Merenda</i> PIZZETTA</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> BANANA <i>Merenda</i> SCHIACCIATA ALL'OLIO</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> BARRETTA DI CIOCCOLATO CON PANE</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> SUCCO DI FRUTTA <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> LATTE E CACAO <i>Merenda</i> CROSTATATA DI FRUTTA</p>
<p><u>Colazione</u> Latte e cacao gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Pizzetta gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Banana gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Schiacciata all'olio gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Barretta di cioccolato gr 20 Pane gr 30</p>	<p><u>Colazione</u> Succo di frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Budino alla vaniglia gr 120</p>	<p><u>Colazione</u> Latte e cacao gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Crostatina gr 30</p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE STATALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

II Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> BISCOTTI SECCHI</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> LATTE E CACAO <i>Merenda</i> CROSTATINA DI FRUTTA</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> SUCCO DI FRUTTA <i>Merenda</i> CRACHERS</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> SCHIACCIATA ALL'OLIO</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> LATTE E CACAO <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>
<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta</p> <p><u>Merenda</u> Biscotti gr 20</p>	<p><u>Colazione</u> Latte e cacao gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Crostatina gr 30</p>	<p><u>Colazione</u> Succo di frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Crachers gr 25</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Schiacciata gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Latte e cacao gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Budino alla vaniglia gr 120</p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE STATALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)
III Settimana

<p style="text-align: center;">LUNEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> SCHIACCIATA ALL'OLIO</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDI <i>Colazione</i> SUCCO DI FRUTTA <i>Merenda</i> CROSTATATA DI FRUTTA</p>	<p style="text-align: center;">MERCOLEDI <i>Colazione</i> LATTE E CACAO <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>	<p style="text-align: center;">GIOVEDI <i>Colazione</i> BANANA <i>Merenda</i> CRACHERS</p>	<p style="text-align: center;">VENERDI <i>Colazione</i> SUCCO DI FRUTTA <i>Merenda</i> BISCOTTI SECCHI</p>
<p style="text-align: center;"><u>Colazione</u> <i>Yogurt alla frutta gr</i> 125</p> <p style="text-align: center;"><u>Merenda</u> <i>Schiacciata all'olio gr</i> 40</p>	<p style="text-align: center;"><u>Colazione</u> <i>Succo di frutta gr</i> 125</p> <p style="text-align: center;"><u>Merenda</u> <i>Crostatina gr 30</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Colazione</u> <i>Latte e cacao gr 100</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Merenda</u> <i>Budino alla vaniglia</i> <i>gr 120</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Colazione</u> <i>Banana gr 100</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Merenda</u> <i>Crachers gr 25</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Colazione</u> <i>Succo di frutta gr 125</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Merenda</u> <i>Biscotti secchi gr 20</i></p>

Comune di Poggibonsi
COLAZIONI E MERENDE PER LE SCUOLE STATALI del MENU' INVERNALE per i bambini delle scuole
dell'INFANZIA
Anno scolastico 2009-2010 (periodo 01 febbraio – 30 aprile)

IV Settimana

<p>LUNEDI <i>Colazione</i> LATTE E CACAO <i>Merenda</i> CRACHERS</p>	<p>MARTEDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> SCHIACCIATA ALL'OLIO</p>	<p>MERCOLEDI <i>Colazione</i> SUCCO DI FRUTTA <i>Merenda</i> CROSTATINA ALLA FRUTTA</p>	<p>GIOVEDI <i>Colazione</i> BANANA <i>Merenda</i> BUDINO ALLA VANIGLIA</p>	<p>VENERDI <i>Colazione</i> YOGURT ALLA FRUTTA <i>Merenda</i> PIZZETTA</p>
<p><u>Colazione</u> Latte e cacao gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Crachers gr 25</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Schiacciata gr 40</p>	<p><u>Colazione</u> Succo di frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Crostatina alla frutta gr 30</p>	<p><u>Colazione</u> Banana gr 100</p> <p><u>Merenda</u> Budino alla vaniglia gr 120</p>	<p><u>Colazione</u> Yogurt alla frutta gr 125</p> <p><u>Merenda</u> Pizzetta gr 40</p>

