



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Lunedì 31 Marzo 2025

Primo piatto: Riso al pomodoro

Ingredienti

Riso bio parboiled

Polpa di pomodori pelati bio toscani

Concentrato di pomodoro

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Ricotta

Ingredienti

Ricotta bio: siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino pastorizzato, sale

Contorno: Erbette* saltate

Ingredienti

Spinaci gelo biologici

Bietola gelo biologica

Aglione

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Vellutata di zucca con crostini, con pesce al forno e un contorno di verdure crude, più un frutto.

Data: Martedì 1° Aprile 2025

Primo piatto: Pasta e ceci

Ingredienti

Pastina biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**)

Ceci secchi toscani

Patate locali

Polpa di pomodori pelati bio locali

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)

Cipolla

Aglione

Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Pane e olio

Ingredienti

Pane: Farina di grani teneri antichi tipo 2 macinati a pietra coltivati in toscana (**glutine**), acqua, lievito di birra

Olio extra vergine di oliva del frantoio sociale del Compitese

Sale

Contorno: Carote all'olio

Ingredienti

Carote fresche locali

Olio extravergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Vellutata di zucca con crostini, con pesce al forno e un contorno di verdure crude, più un frutto.



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Mercoledì 2 Aprile 2025

Primo piatto: Fusilli aglio e olio

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Prezzemolo

Cipolla

Aglio

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Frittata con grana

Ingredienti

Uova fresche biologiche toscane

Latte Biologico UHT

Grana Padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Contorno: Insalata verde

Ingredienti

Lattughino IV gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Crema di verdure con farro, asiago con insalata mista e un frutto.



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Giovedì 3 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta di grani antichi al pesto

Ingredienti

Pasta biologica di grani antichi toscani (**glutine**, può contenere tracce di **soia** e **senape**)

Salsa al pesto: Olio di semi di girasole, basilico italiano 23%, margarina vegetale, **anacardi**, olio extravergine di oliva, sale, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pinoli, aglio disidratato, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio

Secondo piatto: Arista al forno

Ingredienti

Lonza di suino

Aglio

Salvia

Rosmarino

Sale

Olio extra vergine d'oliva

Farina di riso

Contorno: Taccole* in umido

Ingredienti

Taccole gelo

Polpa di pomodoro biologico toscano

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Cecina al forno con crudité di verdure e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Venerdì 4 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta pomodoro e olive

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di *soia e sesamo*)

Polpa di pomodori pelati bio toscani

Concentrato di pomodoro

Prezzemolo

Odori (carote, cipolla)

Aglio

Olive nere e verdi denocciolate

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Merluzzo* con panatura agli aromi

Ingredienti

Filetti di merluzzo gelo (**pesce**)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Aromi (Timo, Salvia, Rosmarino)

Aglio

Pangrattato (**glutine**)

Succo e scorza di limone

Contorno: Zucchine trifolate

Ingredienti

Zucchine fresche

Aglio

Prezzemolo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Vellutata di cavolfiore e patate, frittata ai porri con crudité di finocchi e carote e un frutto.



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Lunedì 7 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta burro e limone

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Burro biologico (**latte**)

Succo di limone

Secondo piatto: Uovo sodo con maionese

Ingredienti

Uova sode in salamoia

Maionese: Olio di semi di girasole 55-56%, acqua 22-23%, **uova** fresche pastorizzate 9-10%, aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale 1,3-1,5%, succo di limone, **senape**, aromi naturali, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido lattico

Contorno: Spinacini in insalata

Ingredienti

Spinacini IV gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Passato di ceci, zucca e porri con crostini di pane, pinzimonio di verdure e castagnaccio



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Martedì 8 Aprile 2025

Primo piatto: Riso agli asparagi*

Ingredienti

Riso biologico parboiled

Asparagi gelo

Farina di riso

Ricotta (**latte**)

Cipolle

Latte

Grana Padano DOP (**latte, uovo**)

Sale

Secondo piatto: Bocconcini di tacchino agli odori

Ingredienti

Bocconcini di Tacchino ABF

Aglio

Sedano

Carota

Cipolla

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)

Farina di riso

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Contorno: Pisellini* all'olio

Ingredienti

Pisellini gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Stracciatella in brodo vegetale, ricotta con finocchi gratinati e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Mercoledì 9 Aprile 2025

Primo piatto: Crema di porri e carote con farro

Ingredienti

Farro perlato locale (**glutine**)

Carote locali

Patate locali

Porri locali

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo)

Aglione

Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Perle di mare*

Ingredienti

Pesce 44%: gallinella (chelidonichthys lucerna), **melù** (micromesistius poutassou) - pescati nel mar Adriatico zona fao 37.2.1, con reti da traino, farina di **frumento (glutine)**, purea di patate, olio di semi di girasole, acqua, fibra vegetale, sale, prezzemolo, succo di limone, lievito, paprika e curcuma. (Può contenere tracce di: **crostacei, molluschi, sedano, senape, soia**)

Contorno: Patate prezzemolate

Ingredienti

Patate fresche locali

Prezzemolo fresco

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Pasta al pomodoro, frittata con porri, insalata e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Ingredienti

Base per muffin: Miscela (zucchero; farina di GRANO tenero tipo "0"; UOVA in polvere; amido di GRANO tenero; yogurt da LATTE scremato in polvere; agenti lievitanti: E500, E341, E450; amido modificato; emulsionanti: E472e, E472b, E472a; sale; LATTE scremato in polvere; aroma), Olio di semi di girasole, Panna Vegetale (LATTICELLO zuccherato; oli vegetali (palmisto, noce di cocco, palma, semi di colza); zucchero, olio di palmisto totalmente idrogenato; emulsionanti: E472b, E435, E433; aromi; stabilizzanti: E407; colorante: beta carotene), Farina di GRANO tenero tipo "0", Farina di GRANO integrale, UOVA, zucchero, granella di NOCCIOLA, agenti lievitanti: difosfato disodico E450i, carbonato acido di sodio E500ii.

Confettura di fichi 25,6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, fichi 40%, zucchero, addensanti: pectina, pirofosfato di sodio e alginato di sodio, correttore di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aromi.

Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, SENAPE.



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Venerdì 11 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta alla carrettiera

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**grano**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Polpa di pomodoro pelato biologico toscano

Prezzemolo

Aglio

Cipolle

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Primosale

Ingredienti

Primosale Bio: **latte** vaccino biologico pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi

Contorno: Carote all'olio

Ingredienti

Carote fresche locali

Olio extravergine di oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Crema di verdure con pastina, torta salata ricotta spinaci e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Lunedì 14 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta integrale pomodoro e ricotta

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Polpa di pomodoro pelato biologico toscano

Sedano

Carota

Cipolla

Aglio

Ricotta bio: siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino pastorizzato, sale

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Cecina*

Ingredienti

Cecina gelo: farina di ceci, acqua, olio di semi di girasole, sale

Può contenere tracce di **glutine, latticini, pesce, soia, sesamo**

Contorno: Crudità di carote

Ingredienti

Carote IV gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Minestrina in brodo, lessa con sottaceti e sottoli misti e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Martedì 15 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta agli aromi

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**grano**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Aglione

Cipolla

Erbe aromatiche (timo, maggiorana, salvia, basilico, rosmarino)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Mozzarella

Ingredienti

Ingredienti: **Latte** vaccino pastorizzato BIO, sale, caglio, fermenti lattici

Contorno: Spinaci* all'olio

Ingredienti

Spinaci gelo biologici

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta

Consigli per la cena:

Vellutata di cavolfiore con crostini, mozzarella o ricotta con finocchi filangè, pane e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Mercoledì 16 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta zucchine e zafferano

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Zucchine fresche

Cipolla

Latte

Grana Padano DOP (**latte, uova**)

Olio extravergine d'oliva

Farina di riso

Zafferano

Curcuma

Secondo piatto: Hamburger alla pizzaiola

Ingredienti

Hamburger di manzo biologico

Polpa di pomodoro biologico toscano

Aglione

Origano

Capperi

Olio extravergine d'oliva

Sale aromatico (sale, salvia, rosmarino)

Contorno: Insalata mista e mais

Ingredienti

Insalata mista IV gamma

Mais in scatola

Olio extravergine d'oliva

Sale

Colomba Pasquale

Ingredienti

Farina di **frumento**, zucchero, **uova** fresche 17,8%, glassa 13,8% (zucchero, farina di riso, olio di semi di girasole, farina di **frumento**, albume d'**uovo** da galline allevate a terra in polvere 2,5%, aromi), **burro**, granella di zucchero 6,6%, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua, lievito), **mandorle** 2,6%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; **latte** fresco pastorizzato alta qualità 1,6%, sale, aromi.

Può contenere altra **frutta a guscio, soia e senape**

Consigli per la cena:



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Frittata di patate con insalata mista, pane e un frutto.



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Giovedì 23 Aprile 2025

Primo piatto: Pasta al pomodoro e basilico

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**)

Polpa di pomodoro biologico toscano

Odori (**sedano**, carota, cipolla)

Aglio

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Bocconcini di Grana Padano DOP

Ingredienti

Grana Padano DOP: **latte** vaccino pastorizzato, caglio, lisozima da **uovo**, sale

Contorno: Fagiolini all'olio

Ingredienti

Fagiolini biologici gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Crema di verdure, merluzzo olio e limone con insalata e un frutto



Menu del giorno

All.3_PRO-
SNR
Rev.0
11/05/2017

Data: Giovedì 24 Aprile 2025

Primo piatto: Riso braccio di ferro

Ingredienti riso all'olio

Riso parboiled biologico

Spinaci gelo biologici

Latte UHT

Ricotta (**latte**)

Grana Padano grattugiato (**latte**, lisozima dell'**uovo**)

Cipolla

Aglione

Farina di riso

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Uovo sodo con maionese

Ingredienti

Uova sode in salamoia

Maionese: Olio di semi di girasole 55-56%, acqua 22-23%, **uova** fresche pastorizzate 9-10%, aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale 1,3-1,5%, succo di limone, **senape**, aromi naturali, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido lattico

Contorno: Insalata mista filangè

Ingredienti

Insalata mista IV gamma

Olio extravergine di oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Vellutata di zucca con crostini, frittata di patate con insalata e un frutto