

MENU INFANZIA - PRIMARIA – SECONDARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	• Minestra di fagioli con pasta • Petto di pollo alle erbe aromatiche • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Torta di verdure • Finocchi gratinati • Frutta di stagione	• Ravioli di magro olio e salvia • Hamburger (pollo/manzo) • Verdure crude • Frutta di stagione	• Verdure crude • Pizza margherita • Prosciutto cotto • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto • Filetti di nasello olio e limone • Pisellini in padella • Frutta di stagione
2 SETTIMANA	• Riso alla parmigiana • Polpettone di zucca/fagiolini • Finocchi gratinati / carote saltate in padella • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto • Polpette di vitellone al sugo • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Gnocchi alla romana • Filetti di nasello olio e limone • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Pasta al ragù • Parmigiano reg. • Erbette all'olio • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Arrosto di lonza • Insalata mista • Frutta di stagione
3 SETTIMANA	• Pasta integrale al pesto • Polpettone zucca/patate o fagiolini/patate • Finocchi crudi • Frutta di stagione	• Passato di verdure con legumi e crostini • Formaggio crescenza • Finocchi gratinati • Frutta di stagione	• Verdure crude • Pizza margherita • Prosciutto cotto • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Orzo perlato al sugo di pomodoro • Bocconcini di pollo alla salvia • Verdure saltate • Frutta di stagione
4 SETTIMANA	• Ravioli di magro olio e salvia / Lasagne • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote julienne • Frutta di stagione	• Pasta integrale al ragù • Torta di verdure/polpettone • Erbette saltate • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Cotoletta di vitello al forno • Insalata e pomod. • Frutta di stagione	• Torta di riso • Formaggio stracchino/ricotta • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Crema di verdure • Hamburger/spezzatino di pollo • Patate al forno • Frutta di stagione

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione a seconda della disponibilità. Anche le verdure servite come contorno varieranno a seconda della disponibilità stagionale. Viene servita acqua in bottiglia come da convenzione con il Comune di Levanto. I legumi vanno consumati preferibilmente secchi, freschi o surgelati, ove non possibile saranno utilizzati prodotti in scatola. Il pane viene servito fresco, il lunedì e mercoledì integrale e il venerdì multicereali. La pasta è servita integrale una volta alla settimana.

MENU MUSULMANI INFANZIA - PRIMARIA – SECONDARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	• Minestra di fagioli con pasta • Petto di pollo alle erbe aromatiche • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Torta di verdure • Finocchi/carote crude • Frutta di stagione	• Ravioli di magro olio e salvia • Hamburger (pollo/manzo) • Verdure crude • Frutta di stagione	• Verdure crude • Pizza margherita • Prosciutto tacchino • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto • Filetti di nasello olio e limone • Pisellini in padella • Frutta di stagione
2 SETTIMANA	• Riso alla parmigiana • Polpettone di fagiolini • Finocchi gratinati / carote saltate in padella • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto con fagiolini • Polpette di vitellone al sugo • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Gnocchi alla romana • Filetti di nasello olio e limone • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Pasta al ragu' • Parmigiano reg. • Erbette all'olio • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Arrosto di tacchino • Insalata mista • Frutta di stagione
3 SETTIMANA	• Pasta integrale al pesto • Polpettone zucca/patate o fagiolini/patate • Finocchi crudi • Frutta di stagione	• Passato di verdure con legumi e crostini • Formaggio crescenza • Finocchi gratinati • Frutta di stagione	• Verdure crude • Pizza margherita • Prosciutto tacchino • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Orzo perlato al sugo di pomodoro • Bocconcini di pollo alla salvia • Verdure saltate • Frutta di stagione
4 SETTIMANA	• Ravioli di magro olio e salvia / Lasagne • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote julienne • Frutta di stagione	• Pasta integrale al ragù • Torta di verdure/polpettone • Erbette saltate • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Cotoletta di vitello al forno • Insalata e pomod. • Frutta di stagione	• Torta di riso • Formaggio stracchino/ricotta • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Crema di verdure • Hamburger/spezzatino di pollo • Patate al forno • Frutta di stagione

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione a seconda della disponibilità. Anche le verdure servite come contorno varieranno a seconda della disponibilità stagionale. Viene servita acqua in bottiglia come da convenzione con il Comune di Levanto. I legumi vanno consumati preferibilmente secchi, freschi o surgelati, ove non possibile saranno utilizzati prodotti in scatola. Il pane viene servito fresco, il lunedì e mercoledì integrale e il venerdì multicereali. La pasta è servita integrale una volta alla settimana.

MENU VEGETARIANO INFANZIA - PRIMARIA – SECONDARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	• Minestra di fagioli con pasta • Formaggi misti • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Torta di verdure • Finocchi/carote crude • Frutta di stagione	• Ravioli di magro olio e salvia • Frittata di verdure • Verdure crude • Frutta di stagione	• Verdure crude • Pizza margherita • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto • Uova strapazzate • Pisellini in padella • Frutta di stagione
2 SETTIMANA	• Riso alla parmigiana • Polpettone di fagiolini • Finocchi gratinati /carote saltate in padella • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto • Polpette di legumi • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Gnocchi alla romana • Uova strapazzate • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Pasta al pomodoro' • Parmigiano reg. • Erbette all'olio • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Polpette di formaggio e spinaci • Insalata mista • Frutta di stagione
3 SETTIMANA	• Pasta integrale al pesto • Polpettone zucca/patate o fagiolini/patate • Finocchi crudi • Frutta di stagione	• Passato di verdure con legumi e crostini • Formaggio crescenza • Finocchi gratinati • Frutta di stagione	• Verdure crude • Pizza margherita • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Frittatina al forno • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Orzo perlato al sugo di pomodoro • Tortino di ricotta e spinaci • Verdure saltate • Frutta di stagione
4 SETTIMANA	• Ravioli di magro olio e salvia / Lasagne • Polpette di legumi • Carote julienne • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pomodoro • Torta di verdure/polpettone • Erbette saltate • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Uova strapazzate • Insalata e pomod. • Frutta di stagione	• Torta di riso • Formaggio stracchino/ricotta • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Crema di verdure • Frittatina al forno • Patate al forno • Frutta di stagione

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione a seconda della disponibilità. Anche le verdure servite come contorno varieranno a seconda della disponibilità stagionale. Viene servita acqua in bottiglia come da convenzione con il Comune di Levanto. I legumi vanno consumati preferibilmente secchi, freschi o surgelati, ove non possibile saranno utilizzati prodotti in scatola. Il pane viene servito fresco, il lunedì e mercoledì integrale e il venerdì multicereali. La pasta è servita integrale una volta alla settimana.

MENU NIDO 13-36 MESI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	• Minestra di fagioli con pasta • Petto di pollo alle erbe aromatiche • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Torta di verdure • Finocchi/carote crude • Frutta di stagione	• Ravioli di magro olio e salvia • Parmigiano reggiano • Verdure crude • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro • Bocconcini di vitello • Verdure di stagione • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto con fagiolini • Filetti di nasello olio e limone • Pisellini in padella • Frutta di stagione
2 SETTIMANA	• Riso alla parmigiana • Polpettone zucca/fagiolini • Finocchi gratinati / carote saltate in padella • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto con fagiolini • Polpette di vitellone al sugo • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Gnocchi alla romana • Filetti di nasello olio e limone • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Pasta al ragu' • Parmigiano reg. • Erbette all'olio • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro • Arrosto di tacchino • Insalata mista • Frutta di stagione
3 SETTIMANA	• Pasta integrale al pesto • Polpettone zucca/patate o fagiolini/patate • Finocchi crudi • Frutta di stagione	• Passato di verdure con legumi e crostini • Formaggio crescenza • Finocchi gratinati • Frutta di stagione	• Pasta al pesto con fagiolini e ceci • Prosciutto cotto e pisellini • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Orzo perlato al sugo di pomodoro • Bocconcini di pollo alla salvia • Verdure saltate • Frutta di stagione
4 SETTIMANA	• Ravioli di magro olio e salvia • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote julienne • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto di broccoli • Torta di verdure/polpettone • Erbette saltate • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro • Scaloppina di vitello • Insalata e pomodorini • Frutta di stagione	• Riso basmati all'olio e parmigiano • Torta di verdure • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Crema di verdure • Hamburger/spezzatino di pollo • Patate al forno • Frutta di stagione

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione a seconda della disponibilità. Anche le verdure servite come contorno varieranno a seconda della disponibilità stagionale. Viene servita acqua in bottiglia come da convenzione con il Comune di Levanto. I legumi vanno consumati preferibilmente secchi, freschi o surgelati, ove non possibile saranno utilizzati prodotti in scatola. Il pane viene servito fresco, il lunedì e mercoledì integrale e il venerdì multicereali. La pasta è servita integrale una volta alla settimana.

MENU MUSULMANI NIDO 13-36 MESI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	• Minestra di fagioli con pasta • Petto di pollo alle erbe aromatiche • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Torta di verdure • Finocchi/carote crude • Frutta di stagione	• Ravioli di magro olio e salvia • Parmigiano reggiano • Verdure crude • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro • Bocconcini di vitello • Verdure di stagione • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto con fagiolini • Filetti di nasello olio e limone • Pisellini in padella • Frutta di stagione
2 SETTIMANA	• Riso alla parmigiana • Polpettone zucca/fagiolini • Finocchi gratinati / carote saltate in padella • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto con fagiolini • Polpette di vitellone al sugo • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Gnocchi alla romana • Filetti di nasello olio e limone • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Pasta al ragu' • Parmigiano reg. • Erbette all'olio • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro/crostini/orzo • Arrosto di tacchino • Insalata mista • Frutta di stagione
3 SETTIMANA	• Pasta integrale al pesto • Polpettone zucca/patate o fagiolini/patate • Finocchi crudi • Frutta di stagione	• Passato di verdure con legumi e crostini • Formaggio crescenza • Finocchi gratinati • Frutta di stagione	• Pasta al pesto con fagiolini e ceci • Prosciutto tacchino e pisellini • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Risotto allo zafferano • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote alla julienne • Frutta di stagione	• Orzo perlato al sugo di pomodoro • Bocconcini di pollo alla salvia • Verdure saltate • Frutta di stagione
4 SETTIMANA	• Ravioli di magro olio e salvia • Bocconcini di nasello al sugo di verdure • Carote julienne • Frutta di stagione	• Pasta integrale al pesto di broccoli • Torta di verdure/polpettone • Erbette saltate • Frutta di stagione	• Minestra di verdure con farro • Scaloppina di vitello • Insalata e pomodorini • Frutta di stagione	• Riso basmati all'olio e parmigiano • Torta di verdure • Spinaci saltati • Frutta di stagione	• Crema di verdure • Hamburger/spezzatino di pollo • Patate al forno • Frutta di stagione

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione a seconda della disponibilità. Anche le verdure servite come contorno varieranno a seconda della disponibilità stagionale. Viene servita acqua in bottiglia come da convenzione con il Comune di Levanto. I legumi vanno consumati preferibilmente secchi, freschi o surgelati, ove non possibile saranno utilizzati prodotti in scatola. Il pane viene servito fresco, il lunedì e mercoledì integrale e il venerdì multicereali. La pasta è servita integrale una volta alla settimana.