

Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

GENNAIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
6	7	8	9	10
epifania	<i>Pasta pomodoro Formaggio spalmabile insalata e mais /fagiolini saltati</i>	<i>Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata</i>	<i>Pasta olio Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore</i>	<i>Pasta pesto invernale Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda</i>
13	14	15	RICETTA TOSCANA 16	17
<i>Pasta rosè Pesce mugnaia Patate e broccoli vapore</i>	<i>Pasta in salsa invernale Involtini valdostana pr cotto Insalata invernale mix</i>	<i>Riso zafferano Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati</i>	<i>PICI ALL'AGLIONE lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata</i>	<i>Pasta carrettiera parmigiano Verdura vapore/verdure crude</i>
20	21	22	23	24
<i>Zuppa di farro Arista forno Piselli saltati/verdure crude</i>	<i>Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli Insalata mista/verdura saltata</i>	<i>Minestrina brodo vegetale Rollè di tacchino aromi Purea di patate</i>	<i>Pasta olio crocchette di pesce forno Spinaci saltati/verdura cruda</i>	<i>Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata</i>
27	28	29	30	31
<i>Minestrina brodo vegetale Fil. Pesce panato Chips di Patate</i>	<i>Riso alla zucca Mozzarella Verdure miste in forno</i>	<i>Pasta ragù di carne Sfornato di verdure Verdure crude/spinaci</i>	<i>Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita</i>	<i>Tortellini pomodoro Ceci olio/hummus verdure crude/carote saltate vapore</i>

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.

Comune di San Casciano Val di Pesa

FEBBRAIO 2025

Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025
Scuola dell'Infanzia E primaria

FEBBRAIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3	4	5	6	7
<i>Pasta al pesto invernale</i> <i>Frittata</i> <i>VERDURA CRUDA/verdura</i> <i>vapore</i>	<i>Pasta olio</i> <i>Spezzatino con patate</i> <i>Verdure saltate</i>	<i>Riso allo zafferano</i> <i>Medaglione di pesce forno in salsa</i> <i>pomodoro</i> <i>Spinaci saltati con spicchi di</i> <i>limone/insalata</i>	<i>Pasta integrale con</i> <i>pomodoro</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Pisellini saltati/verdura cruda</i>	<i>Crema di fagioli con pastina</i> <i>crescenza</i> <i>insalata e mais /fagiolini</i> <i>saltati</i>
10	11	12	13	14
<i>Zuppa di farro</i> <i>Involtini valdostana</i> <i>Bietola/insalata</i>	<i>Ravioli burro e salvia</i> <i>Ceci olio o lenticchie stufate</i> <i>Carote file e mais/verdura</i> <i>saltata</i>	<i>Riso agli spinaci</i> <i>Petto di pollo dorato</i> <i>Insalata/piselli saltati</i>	<i>Pasta olio</i> <i>Uovo strapazzato</i> <i>Spinaci limone/verdure</i> <i>crude</i>	<i>Pasta rosè</i> <i>Pesce mugnaia</i> <i>Patate e broccoli vapore</i>
17	Ricetta Emilia Romagna 18	19	20	21
<i>Pasta pesto e pomodoro</i> <i>Arista forno</i> <i>Piselli saltati/verdure</i> <i>crude</i>	<i>Lasagne alla Bolognese</i> <i>Piselli e</i> <i>Insalata mista</i>	<i>Pasta pomodoro</i> <i>Frittata</i> <i>bietola vapore/insalata</i>	<i>Minestrina brodo vegetale</i> <i>Rollè di tacchino aromi</i> <i>Purea di patate</i>	<i>Pasta olio</i> <i>Bastoncini di pesce forno</i> <i>Verdura vapore/verdura</i> <i>cruda</i>
24	25	26	27	28
<i>Riso in salsa di broccoli</i> <i>mozzarella</i> <i>Verdure miste in forno</i>	<i>Pasta al pesto</i> <i>Fil. Pesce panato</i> <i>Patate e verdure in forno</i>	<i>Pasta ragù di carne</i> <i>Sfornato di verdure"</i> <i>Verdure crude/spinaci vapore</i>	<i>Passato di verdure fresca</i> <i>con orzo</i> <i>Pizza margherita</i>	<i>Pasta pomodoro</i> <i>Ceci olio</i> <i>verdure crude/carote</i> <i>saltate</i>

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.

MARZO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3	Festa di carnevale 4	5	Ricetta albanese 6	7
Pasta olio hamburger al pomodoro Verdure saltate/insalata	Gnocchi di patate ai coriandoli Nuggets di pesce Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata cenci	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta integrale con pomodoro Pollo Tave Kosi Pisellini saltati/verdura cruda	Pasta al pesto invernale Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore
10	11	12	13	14
Pasta ai 4 formaggi Ceci olio o lenticchie zucchinate Carote filè e mais/verdura saltata	Riso agli spinaci Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati	Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude	Zuppa di farro Involtini valdostana Bietola/insalata	Pasta rosè Pesce mugnaia Patate e broccoli vapore
17	18	19	20	21
Pasta olio Bastoncini di pesce forno Verdura vapore/verdura cruda	Pasta pesto Arista forno Piselli saltati/verdure crude	Minestrina brodo vegetale Rollè di tacchino aromi Purea di patate	Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata	Lasagne al pomodoro e besciamella Ceci olio Insalata mista/verdura saltata
24	25	26	27	28
Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Pasta ragù di carne Fagioli pomodoro verdure crude/carote saltate	Riso in salsa di broccoli mozzarella Verdure miste in forno	Pasta pesto Fil. Pesce panato Patate e verdure in forno	Pasta pomodoro Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdure crude/spinaci
31	1	2	3	4
Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta olio Spezzatino con patate Verdure saltate	Ravioli burro e salvia Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.