

**Menù privo di carne/no maiale 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 Legumi olio/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 formaggio e pomodoro Insalata invernale mix</i>	<i>Riso zafferano Frittata/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 tonno Piselli saltati/verdure crude</i>	<i>Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli Insalata mista/verdura saltata</i>	<i>Minestrina brodo vegetale Crocchette ceci//Rollè di tacchino aromi Purea di patate</i>	<i>Pasta olio crocchette di pesce forno Spinaci saltati/verdura cruda</i>	<i>Pasta pomodoro Frittata Insalata/broccoli olio</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 olive/carne Sfornato di verdure Verdure crude/spinaci</i>	<i>Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita</i>	<i>pasta pomodoro Ceci olio/hummus verdure crude/carote saltate</i>
<p>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.</p>				

Comune di San Casciano Val di Pesa

FEBBRAIO 2025

Menù privo di carne/maiale 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 Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore</i>	<i>Pasta olio Tonno/Spezzatino con patate Verdure saltate</i>	<i>Riso allo zafferano Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata</i>	<i>Pasta integrale con pomodoro Crocchette ceci/Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda</i>	<i>Crema di fagioli con pasta crescenza insalata e mais /fagiolini saltati</i>
10	11	12	13	14
<i>Zuppa di farro Involtini formaggio e pomodoro Bietola/insalata</i>	<i>Ravioli burro e salvia Ceci olio o lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata</i>	<i>Riso agli spinaci Medaglione ceci/Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati</i>	<i>Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude</i>	<i>Pasta rosè Pesce mugnaia Patate e broccoli vapore</i>
17	Ricetta Emilia Romagna 18	19	20	21
<i>Pasta pesto e pomodoro formaggio Fagiolini/verdure crude</i>	<i>Lasagne pomodoro/alla Bolognese Piselli e Insalata mista</i>	<i>Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata</i>	<i>Minestrina brodo vegetale Hamb verdure/Rollè di tacchino aromi Purea di patate</i>	<i>Pasta olio Bastoncini di pesce forno Verdura vapore/verdura cruda</i>
24	25	26	27	28
<i>Riso in salsa di broccoli mozzarella Verdure miste in forno</i>	<i>Pasta al pesto Fil. Pesce panato Patate e verdure in forno</i>	<i>Pasta ragù di olive/carne Sfornato di verdure" Verdure crude/spinaci vapore</i>	<i>Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita</i>	<i>Pasta pomodoro Ceci olio verdure crude/carote 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 vegetale/di carne 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 Fagioli olio/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 stufate Carote filè e mais/verdura saltata	Riso agli spinaci Formaggio /Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati	Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude	Zuppa di farro Involtini formaggio e pomodoro 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 Tonno Piselli saltati/verdure crude	Minestrina brodo vegetale Hamb ceci/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 olive/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 insalata /carote baby	Pasta integrale con pomodoro hamb vegetale/Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta olio Tonno/Spazzatino 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.