APRILE 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1	2	3	4
	Pasta integrale con pomodoro Lenticchie saltate Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta olio SEITAN con patate Verdure saltate	Ravioli burro e salvia Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore
7	8	9	10	11
Riso alla braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli	Trofie al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate/insalata	Pasta al pomodoro Frittata patate insalata	Passato di verdure con pastina Pomodori e formaggio con schiacciata gelato	Pasta alla norma tofu insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais,
14	15	16	17	18
Antipasto di pomodori e CECI TAGLIATELLE AL RAGÙ DI olive NOVO CIOCCOLATO	Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo formaggio misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Pasta all'olio Legumi pomodoro Insalata/pomodori	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI
21	22	23	24	25
VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI	Pasta olio Tofu panato con spicchi di limone Bis di fagiolini e patate vapore Frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Ravioli ROSÈ	FESTA LIBERAZIONE
28	29	30		
Pasta integrale al pomodoro sfrascino Fagiolini saltati/insalata	Passato di verdure fresche con pastina o verdure crude pizza margherita	Risotto con zucchine frittata Piselli saltati/pomodori		

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

Menù vegetariano di Refezione Scolastica anno 2024/2025

Scuola dell'Infanzia e primaria

MAGGIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			1	2
			FESTA LAVORATORI	PONTE
Menu spagnolo 5	6	7	8	9
Fagioli pom insalata mais tortillas	Riso alla braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli	Pasta alla norma tofu insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais, ravanelli)	Passato di verdure con pastina o fiocchi di cereali pomodori e formaggio schiacciata	Trofie al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate/insalata
12	13	14	15	16
Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo parmigiano misto di Pinzimonio di verdure	Antipasto di pomodorini e CECI Lasagne al pomodoro	Pasta al pesto frittata spinaci saltati/insalata	Riso agli zucchini Polpette di verdure in forno Fagiolini/finocchi file	Pasta all'olio legumi Insalata/pomodori
18	19	20	21	22
Riso allo zafferano lenticchie insalata/zucchine file frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Seitan con spicchi di limone Bis di fagiolini e patate vapore	Pasta*/Spaghetti aglio e olio formaggio spalmabile zucchine saltate/cetrioli	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Ravioli al ragù di olive	Pasta in salsa di verdure Uovo strapazzato carote file/insalata Gelato
26	27	28	29	30
Pasta olio Bastoncini di verdure in forno Insalata/carote	Riso con zucchine tofu Piselli saltati/pomodori	Pasta con zucchine legumi Verdure miste in forno frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro stracchino Fagiolini saltati/insalata	Riso in salsa di verdure estiva Sfornato di verdure Pomodori e cetrioli

Si informo 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, frutta a guscio, sesamo, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al responsabile della ricetta specifico.

GIUGNO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	4	5	6
	Pasta zucchine frittata Carote crude	Pizza assortita veg Pomodori insalata e mais gelato	Riso alla braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli	Trofie al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate/insalata
9	10	11	12	13
Pasta all'olio lenticchie Insalata/pomodori fragole	Pane e pomodoro basilico mozzarella misto di Pinzimonio di verdure	Antipasto di pomodorini e CECI Lasagne al pomodoro	Pasta al pesto frittata spinaci saltati	Riso agli zucchini Polpette di ceci in forno Fagiolini
16	17	18	19	20
Pasta in salsa di verdure Uovo sodo o strapazzato carote file	riso zafferano tofu insalata	Pasta al pomodoro fresco e basilico Medaglione di verdure fagiolini e patate vapore Frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Pasta al pesto	Pasta ragù di colive formaggio spalmabile zucchine saltate
23	24	25	26	27
Pasta integrale al pomodoro stracchino Fagiolini saltati/insalata	pizza margherita insalata di pomodori ceci carote file	Risotto con zucchine Legumi olio pomodori	Pasta olio Bastoncini diverdure in forno Insalata	Pasta con zucchine frittata Verdure in forno frutta fresca
30				
Riso alla braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli				

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.