

**Menù no carne di Refezione Scolastica anno 2025/2026**

**SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA**

**GENNAIO 2026**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	6	7	8	9
	<i>EPIFANIA</i>	Riso alla parmigiana Bastoncini pesce Spinaci saltati con spicchi di limone/fagiolini	Pasta olio Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore	Crema di zucca con orzo formaggio Pisellini saltati e patate
12	13	14	15	16
Minestrina in brodo Platessa panata broccoli vapore/finocchi dorati	Pasta pomodoro Involtini formaggio e verza Insalata invernale mix	Pasta in crema di cavolfiore Fagioli pomodoro Insalata/piselli saltati	RISO piselli e uovo parmigiano Carote filè e mais/verdura saltata	Pasta rosè Lenticchie stufate Verdura vapore/verdure crude
19	20	21	22	23
Zuppa di farro pesce forno Piselli saltati/verdure crude	Lasagne pomodoro e besciamella Poker di ceci, insalata, mais radicchio	Minestrina brodo vegetale formaggio Purea di patate	Pasta olio crocchette di pesce forno con salsa katch up home made Spinaci saltati/verdura	Pasta pomodoro Frittata broccoli olio/insalata
26	27	28	29	30
Pasta olio Fil. Pesce panato Chips di Patate/piselli carote	Riso alla zucca Formaggio spalmabile Verdure miste in forno	Pasta pomodoro Medaglione di verdure Spinaci/insalata	Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Ravioli i burro e salvia Fagioli pomodoro Finocchi dorati/insalata
			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 2026

Menù no carne di Refezione Scolastica anno  
2025/2026

Scuola dell'Infanzia E primaria

FEBBRAIO 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	4	5	6
Pasta al pesto invernale Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore	Crema zucca con farro tonno Verdure saltate	Riso allo zafferano Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Pasta integrale con pomodoro Legumi olio Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati
9	10	11	12	13
Zuppa di farro Involtini verza e fontina Bietola/insalata	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata	Riso crema di cavolfiore frittata Insalata/piselli saltati	Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude	Passato di verdura con pastina Platessa mugnaia Patate e broccoli vapore
16	Festa di carnevale17	18	19	20
Pasta pesto Lenticchie stufate Fagiolini/verdure crude	Lasagne pom e besciamella Piselli e Insalata mista cenci	Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata	Minestrina brodo vegetale Pesce forno con verdure Purea di patate	Pasta olio Bastoncini di pesce forno Verdura vapore/verdura cruda
23	24	25	26	27
Riso in salsa di broccoli mozzarella Verdure miste in forno	Pasta al pesto Fil. Pesce panato Patate e verdure in forno	Pasta ragù di olive Sformato di verdure" Verdure crude/spinaci vapore	Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Pasta pomodoro Lenticchie Insalata e mais

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 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	4	5	6
Pasta olio hamburger vegetale Verdure saltate/insalata	Pasta pomodoro frittata Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta integrale con pomodoro tonno Pisellini saltati/verdura cruda	Pasta al pesto Platessa dorata VERDURA CRUDA/verdura vapore
9	10	11	12	13
Pasta ai 4 formaggi Torta di ceci Carote filè e mais/verdura saltata	Riso agli spinaci formaggio Insalata/piselli saltati	Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude	Tortillas con fagioli formaggio insalata e mais	Pasta rosè Pesce mugnaia Patate e broccoli vapore
16	17	18	19	20
Pasta olio Bastoncini di pesce forno Verdura vapore/verdura cruda	Pasta pesto formaggio Piselli saltati/verdure crude	Minestrina brodo vegetale Polpette pesce al pomodoro Purea di patate	Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata	Lasagne al pomodoro e besciamella lenticchie Insalata mista/verdura saltata
23	24	25	Festa di pasqua 26	27
Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Pasta pesto Fagioli pomodoro verdure crude/carote saltate	Riso in salsa di broccoli mozzarella Verdure miste in forno	Tagliatelle rose frittata Patate e verdure in forno Ovetto di cioccolato	Pasta pomodoro Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdure crude/spinaci
30	31	1	2	3
Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro insalata /carote baby	Pasta integrale con pomodoro formaggio Pisellini saltati/verdura cruda	Pasta pesto frittata Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	festa	