

APRILE 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1	2	3	4
	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
7	8	9	10	11
Riso alla braccia di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli	Trofie al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate/insalata	Pasta al pomodoro Merluzzo dorato patate chips in forno	Passato di verdure con pastina pr cotto e formaggio con schiacciata gelato	Pasta alla norma Rollè di tacchino alla salvia insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais,
FESTA DI PASQUA14	15	16	17	18
Antipasto di pomodori e CECI TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARNE UOVO CIOCCOLATO	Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo Pr. cotto*/ pr. Crudo misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Pasta all'olio Merluzzo al pomodoro/Tonno in olio di oliva Insalata/pomodori	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI
21	22	23	24	25
VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI	Pasta olio Fil. Di Pesce in forno panato con spicchi di limone Bis di fagiolini e patate vapore	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Ravioli ROSè	FESTA LIBERAZIONE
28	29	30		
Pasta integrale al pomodoro straacchino Fagiolini saltati/insalata	Passato di verdure fresche con pastina o verdure crude pizza margherita	Risotto con zucchine Pollo arrosto 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 di Refezione Scolastica anno 2024/2025 Scuola dell'Infanzia e primaria

MAGGIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			1 FESTA LAVORATORI	2 PONTE
Menu spagnolo 5	6	7	8	9
Carne vitellone insalata mais insalata tortillas	Riso alla braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli	Pasta alla norma Pesce dorato insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais, ravanelli)	Passato di verdure con pastina o fiocchi di cereali pr cotto 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 carne in forno Fagiolini/finocchi filè	Pasta all'olio Merluzzo al pomodoro/Tonno in olio di oliva Insalata/pomodori
19	20	21	22	23
Riso allo zafferano petto di pollo dorato in forno insalata/zucchine filè	Pasta al pomodoro fresco e basilico Fil. Di Pesce in forno panato con spicchi di limone	Pasta*/Spaghetti aglio e olio formaggio spalmabile zucchine saltate/cetrioli	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Ravioli al ragù di carne	Pasta in salsa di verdure Uovo strapazzato carote filè/insalata Gelato
26	27	28	29	30
Pasta olio Bastoncini di merluzzo in forno Insalata/carote	Riso con zucchine Pollo arrosto Piselli saltati/pomodori	Pasta con zucchine Arista in forno Verdure miste in forno frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro stracchino Fagiolini saltati/insalata	Riso in salsa di verdure estiva Sformato di verdure Pomodori e cetrioli

Si informa i genitori che i prodotti presenti in menu 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, noci, dani, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, semi di molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile dell'attività specifica.

GIUGNO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	Festa fine anno 4	5	6
	Pasta zucchine Tacchino scaloppina limone Carote crude	Pizza assortita Pr cotto 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 Merluzzo al pomodoro/Tonno in olio di oliva Insalata/pomodori	Pane e pomodoro basilico mozzarella misto di Pinimonio di verdure	Antipasto di pomodorini e CECI Lasagne al pomodoro	Pasta al pesto frittata spinaci saltati	Riso agli zucchini Polpette di carne in forno Fagiolini
16	17	18	19	20
Pasta in salsa di verdure Uovo sodo o strapazzato carote file	riso zafferano petto di pollo dorato in forno insalata	Pasta al pomodoro fresco e basilico Fil. Di Pesce in forno panato con spicchi di limone Bis di fagiolini e patate vapore	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini Pasta al pesto	Pasta ragù di carne formaggio spalmabile zucchine saltate
23	24	25	26	27
Pasta integrale al pomodoro stracchino Fagiolini saltati/insalata	pizza margherita pr cotto carote file	Risotto con zucchine Pollo arrosto pomodori	Pasta olio Bastoncini di merluzzo in forno Insalata	Pasta con zucchine Arista in forno 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.