

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

OTTOBRE 2025

FILIERA ALIMENTARE E DI PRODUZIONE IN ASSENZA DI GLUTINE COMPRESSE TRACCE

Menù SENZA GLUTINE di Refezione Scolastica
anno 2025-2026

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
29/9	30/9	1	2	3
<i>Pasta ragu di carne</i> Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdure crude/spinaci vapore	<i>Tortellini in brodo vegetale</i> Fil. Pesce E Chips di Patate	<i>Pasta pomodoro</i> Ceci olio <i>verdure crude/carote saltate</i>	<i>Passato di verdure fresca</i> con <i>pastina</i> <i>Pizza margherita</i>	<i>Riso alla zucca</i> mozzarella Verdure miste in forno
6	7	8	9	10
<i>Crema di verdure/ con</i> farro/pasta in pesto di zucchini <i>Svizzere di vitellone o</i> <i>arrosto di vitellone forno</i> <i>Patate in forno</i>	<i>Pasta con pomodoro</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Pisellini saltati/verdura cruda</i>	<i>Crema di fagioli con pastina</i> crescenza <i>insalata e mais /fagiolini saltati</i>	<i>Riso alla parmigiana</i> Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro <i>Spinaci saltati con spicchi di</i> <i>limone/insalata</i>	<i>Pasta rosè</i> <i>Frittata</i> <i>VERDURA CRUDA/verdura</i> vapore
13	14	15	16	17
<i>Riso agli spinaci</i> Petto di pollo Insalata/piselli saltati	<i>Pasta olio</i> Formaggio spalmabile tipo quick <i>Verdura vapore/verdure</i> <i>crude</i>	<i>Pasta rosè</i> <i>Pesce forno</i> <i>Patate e broccoli vapore</i>	<i>Passato di verdure fresche</i> con <i>riso</i> <i>Pizza</i>	<i>Ravioli burro e salvia</i> Ceci olio o lenticchie stufate Carote file e mais/verdura saltata
III 20	21	22	23	24
<i>Pasta pomodoro</i> <i>Frittata</i> bietola vapore/insalata	<i>Zuppa di verdure con riso</i> Arista forno Piselli saltati/verdure crude	<i>Lasagne pomodoro e besciamella</i> <i>Fagioli olio</i> <i>Insalata mista/verdura saltata</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>Spinaci saltati/verdura cruda</i>
27 IV	28	29	30	31
<i>Riso in crema di lenticchie</i> <i>arancioni</i> <i>Mozzarella</i> <i>Verdure miste in forno</i>	<i>Pasta pomodoro</i> Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdura cruda/spinaci vapore	<i>Tortellini in brodo vegetale</i> Fil. Pesce e Chips di Patate	<i>Pasta al pesto</i> Hamburger Fagiolini saltati /verdura cruda gelato	<i>Pasta burro</i> <i>Frittata</i> Bietola limone/finocchi file

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

FILIERA ALIMENTARE E DI PRODUZIONE IN ASSENZA DI GLUTINE COMPRESSE TRACCE

NOVEMBRE 2025**Menù SENZA GLUTINE di Refezione Scolastica
anno 2025/2026****scuola infanzia e primaria**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3	4	5	6	7
Pasta con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta al pesto invernale Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore	Pasta olio Involtini pr cotto e formaggio in forno Verdure saltate/insalata	Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata
10	11	12	13	14
PASTA 4 formaggi Insalata poker piselli, mais, carote e lattuga	Pasta pomodoro Pesce FORNO Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con riso Pr cotto e schiacciata	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate Carote file e mais/verdura saltata	Riso agli spinaci Petto di pollo Insalata/piselli saltati
17	18	19	20	21
Zuppa di verdure con riso Arista forno Piselli saltati/verdure crude	Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli olio Insalata mista/verdura saltata	Crema di zucca con pastina Rollè di tacchino aromi Purea di patate	Pasta olio Bastoncini di pesce forno Verdura vapore/verdura cruda	Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata
24	25	26	27	28
Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita	Pasta pomodoro Ceci olio verdure crude/carote saltate	Riso in crema di lenticchie arancioni mozzarella Verdure miste in forno	Pasta ragu' di carne Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdure crude/spinaci vapore	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce e Chips di Patate

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

FILIERA ALIMENTARE E DI PRODUZIONE IN ASSENZA DI GLUTINE COMPRESSE TRACCE

Menù senza glutine di Refezione Scolastica anno
2025/2026

scuola infanzia e primaria

DICEMBRE 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	2	3	4	5
Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Pasta al tonno Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore	Crema di verdure con riso Svizzere di vitellone o arrosto di vitellone forno Patate in forno	Pasta con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati
8	9	10	11	12
FESTA IMMACOLATA CONCEZIONE	Pasta rosè Pesce forno Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con pastina Pr cotto e schiacciata	TORTILLAS CON CARNE FAGIOLI INSALATA MAIS SALSA TEX MEX	Riso agli spinaci Petto di pollo Insalata/piselli saltati
15	16	17	18	19
Minestrina brodo vegetale Rollè di tacchino aromi Purea di patate	Pasta in crema di broccoli Bastoncini di pesce forno Verdura vapore/verdura cruda	Pasta olio Frittata bietola vapore/insalata	Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli olio Insalata mista/verdura saltata	Zuppa di verdure con riso Arista forno Piselli saltati/verdure crude
Buon natale 22	23			
Tortellini in brodo Pollo arrosto Insalata dessert	Pasta pomodoro Formaggio spalmabile tipo quick Verdura vapore/verdure crude			
30	31			