

SETTEMBRE 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
		1	2	3
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.				
Pane casalingo E INTEGRALE. LA FRUTTA SARA' DISTRIBUITA DURANTE LO SPUNTINO DI META' MATTINA 2 VOLTE A SETTIMANA SARA' YOGURT, TORTA CASALINGA, PANE E OLIO ECC				
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
Pasta in salsa di verdure Frittata o uovo strapazzato Verdura cruda	riso zucchini formaggio spalmabile POMODORI	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 Ravioli al ragù di carne	Pasta OLIO petto di pollo dorato in forno zucchini saltate
22	23	24	25	26
FESTA INIZIO ANNO Trofie al pesto Hamburger Fagiolini saltati /verdura cruda gelato	Passato di verdure fresche con pastina pizza margherita	Riso pomodoro stracchino pomodori/cetrioli	Pasta olio Tonno in olio di oliva Verdura cruda bis	Minestrina brodo vegetale*/Pasta con zucchini Arista in forno patate vapore

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA**OTTOBRE 2025**

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.

Menù 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	Tortellini in brodo vegetale Fil. Pesce panato Chips di Patate	Pasta pomodoro Ceci olio <i>verdure crude/carote saltate</i>	<i>Passato di verdure fresca con orzo</i> <i>Pizza margherita</i>	Riso alla zucca mozzarella Verdure miste in forno
6	7	8	9	10
Crema di verdure/ con farro/pasta in pesto di zucchini <i>Svizzere di vitellone o arrosto di vitellone forno</i> <i>Patate in forno</i>	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto <i>Pisellini saltati/verdura cruda</i>	<i>Crema di fagioli con pastina crescenza</i> <i>insalata e mais /fagiolini saltati</i>	Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro <i>Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata</i>	<i>Pasta rosè</i> <i>Frittata</i> <i>VERDURA CRUDA/verdura vapore</i>
13	14	15	16	17
Riso agli spinaci Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati	Pasta olio Formaggio spalmabile tipo quick <i>Verdura vapore/verdure crude</i>	Pasta rosè <i>Pesce mugnaia</i> <i>Patate e broccoli vapore</i>	<i>Passato di verdure fresche con farro</i> <i>Pizza</i>	Ravioli burro e salvia Ceci olio o lenticchie stufate Carote file e mais/verdura saltata
III 20	21	22	23	24
Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata	<i>Zuppa di farro</i> Arista forno Piselli saltati/verdure crude	<i>Lasagne pomodoro e besciamella</i> <i>Fagioli olio</i> <i>Insalata mista/verdura saltata</i>	Minestrina brodo vegetale <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 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	Tortellini in brodo vegetale Fil. Pesce panato Chips di Patate	Pasta al pesto Hamburger Fagiolini saltati /verdura cruda gelato	Pasta burro Frittata Bietola limone/finocchi file

NOVEMBRE 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
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.				
3	4	5	6	7
Pasta integrale 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
Gnocchetti sardi 4 formaggi Insalata poker piselli, mais, carote e lattuga	Pasta pomodoro Pesce mugnaia Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con farro Pr cotto e schiacciata	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate Carote file e mais/verdura saltata	Riso agli spinaci Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati
17	18	19	20	21
Zuppa di farro 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 orzo 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 panato Chips di Patate

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

Menù 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 farro Svizzere di vitellone o arrosto di vitellone forno Patate in forno	Pasta integrale 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 mugnaia Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con farro Pr cotto e schiacciata	TORTILLAS CON CARNE FAGIOLI INSALATA MAIS SALSA TEX MEX	Riso agli spinaci Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati
15	16	17	18	19
Minestrina brodo vegetale Rollè di tacchino aromi Purea di patate	Pasta alla 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 farro Arista forno Piselli saltati/verdure crude
Buon natale 22	23	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.		
Tortellini in brodo Pollo arrosto Insalata pancotto	Pasta pomodoro Formaggio spalmabile tipo quark Verdura vapore/verdure crude			
30	31			