COMUNE DI SAN CASCIANO VP

Menù vegetariano di Refezione Scolastica anno 2025-2026 SCUOLA INFANZIA PRIMARIA

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

3					
à					
7					
7.					
	8	9	10	11	12
-					
V					
T,					
V					
Ŧ	146				
	15	16	17	18	19
L	Pasta in salsa di verdure	riso zucchine	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Antipasto di	Pasta OLIO
9	Frittata o uovo strapazzato	formaggio spalmabile	ceci	crostini con pomodorini e	Cotoletta vegetale
4	Verdura cruda	POMODORI	Bis di fagiolini e patate vapore	basilico e fagioli cannellini	zucchine saltate
				Ravioli al pomodoro	
	22	22	24	25	20
ſ,	22	23	24	25	26
	FESTA INIZIO ANNO	Passato di verdure fresche con	Riso pomodoro	Pasta olio	Minestrina brodo
	Trofie al pesto	pastina	stracchino	frittata	vegetale*/Pasta con zucchine
	Hamburger vegetale	pizza margherita	pomodori/cetrioli	Verdura cruda bis	Tofu pomodoro
	Fagiolini saltati /verdura			76	patate vapore
	cruda gelato				

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

OTTOBRE 2025 Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere una o più dei seguenti alleggeni (All. n.2 del Reg. UE 1169/2011): Careali contenente

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 vegetariano di Refezione Scolastica anno 2025-2026

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
29/9	30/9	1	2	3
Pasta rosè Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdure crude/spinaci vapore	pastina in brodo vegetale frittata Patate vapore	Pasta pomodoro Ceci olio verdure crude/carote saltate	Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Riso alla zucca mozzarella Verdure miste in forno
6	7	8	9	10
Crema di verdure/ con farro/pasta in pesto di zucchini Hamburger vegetale Patate in forno	Pasta integrale con pomodoro Ceci e Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Riso alla parmigiana Medaglione di verdure forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Pasta rosè Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore
13	14	15	16	17
Riso agli spinaci tofu Insalata/piselli saltati	Pasta olio Formaggio spalmabile tipo quick Verdura vapore/verdure crude	Pasta rosè frittata Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con farro Pizza	Ravioli burro e salvia Ceci olio o lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata
III 20	21	22	23	24
Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata	Zuppa di farro Med vegetale Piselli saltati/verdure crude	Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli olio Insalata mista/verdura saltata	Minestrina brodo vegetale tofu Purea di patate	Pasta olio Bastoncini di verdure forno Spinaci saltati/verdura cruda
27 IV	28	29	30	31
Riso in crema di lenticchie arancioni Mozzarella Verdure miste in forno	Pasta pomodoro Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdura cruda/spinaci vapore	Pastina i in brodo vegetale Tofu pomodoro Patate lesse	Pasta al pesto Hamburger vegetale Fagiolini saltati /verdura cruda gelato	Pasta burro Frittata Bietola limone/finocchi file

NOVEMBRE 2025

Menù vegetariano di Refezione Scolastica anno 2025/2026

scuola infanzia e primaria

1 15	B.4. (1)	M 1 12	O: 10) / D
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
g. UE 1169/2011): Cereali contendano, senape, semi di sesamo, a	ente glutine, crostacei, uova, pesce, arac	no o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del chidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, ii, come ingrediente e come tracce da cross o.		
*				
3	4	5	6	
asta integrale con omodoro ámb vegetale sellini saltati/verdura uda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta al pesto invernale Frittata VERDURA CRUDA/verdura vapore	Pasta olio Involtini verza e formaggio in forno Verdure saltate/insalata	Riso alla parmigiana Medaglione di ceci forno salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi limone/insalata
10	11	12	13	
nocchetti sardi 4 rmaggi salata poker piselli, mais, arote e lattuga	Pasta pomodoro tofu Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con farro Mozzarella pomodori e schiacciata	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata	Riso agli spinaci frittata Insalata/piselli saltati
17	18	19	20	
ppa di farro amb vegetale selli saltati/verdure ude	Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli olio Insalata mista/verdura saltata	Crema di zucca con pastina tofu Purea di patate	Pasta olio Bastoncini di verdure forno Verdura vapore/verdura cruda	Pasta poinsaloro Frittata bietola valpore/insalata
24	25	26	27	~~
assato di verdure fresca on orzo izza margherita	Pasta pomodoro Ceci olio verdure crude/carote saltate	Riso in crema di lenticchie arancioni mozzarella Verdure miste in forno	Pasta rosè Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Verdure crude/spinaci vapore	minestrina in brodo vegeta hamb vegetale Patate lesse

