

Menù 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 Pollo arrosto Pisellini saltati e patate
12	13	14	Ricetta dall'oriente 15	16
Tortellini in brodo Platessa panata broccoli vapore/finocchi dorati	Pasta pomodoro Involtini valdostana pr cotto Insalata invernale mix	Pasta in crema di cavolfiore Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati	RISO ALLA CANTONESE parmigiano Carote filè e mais/verdura saltata	Pasta rosè Lenticchie stufate Verdura vapore/verdure crude
19	20	21	22	23
Zuppa di farro Arista forno Piselli saltati/verdure crude	Lasagne pomodoro e besciamella Poker di ceci, insalata, mais radicchio	Minestrina brodo vegetale Brasato in forno con verdure 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 ragù di carne 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 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 Spezzatino con patate Verdure saltate	Riso allo zafferano Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati
9	10	11	12	13
Zuppa di farro Involtini valdostana Bietola/insalata	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata	Riso crema di cavolfiore Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati	Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude	Passato di verdura con pastina Plattessa mugnaia Patate e broccoli vapore
16	Festa di carnevale 17	18	19	20
Pasta pesto Arista forno Fagiolini/verdure crude	Lasagne alla Bolognese Piselli e Insalata mista cenci	Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata	Minestrina brodo vegetale Brasato in 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 carne Sformato di verdure" Verdure crude/spinaci vapore	Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Pasta pomodoro Lenticchie Insalata e mais
28				

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 Verdure saltate/insalata	Tortellini pomodoro frittata Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	Crema di fagioli con pastina crescenza insalata e mais /fagiolini saltati	Pasta integrale con pomodoro Pollo dorato 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 Petto di pollo dorato Insalata/piselli saltati	Pasta olio Uovo strapazzato Spinaci limone/verdure crude	Tortillas con carne fagioli 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 Arista forno Piselli saltati/verdure crude	Minestrina brodo vegetale Polpette al pomodoro di carne 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 al ragù di carne Rotolo di tacchino 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 Pollo arrosto Pisellini saltati/verdura cruda	Tortellini pomodoro frittata Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata	festa	

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.