

COMUNE DI SAN CASCIANO VP

Menù di Refezione Scolastica anno 2026/2027 NIDO INFANZIA

SETTEMBRE 2026

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. Pane casalingo E INTEGRALE. LA FRUTTA SARA' DISTRIBUITA DURANTE LO SPUNTINO DI META' MATTINA 1 volta A SETTIMANA SARA' YOGURT, TORTA CASALINGA, PANE E OLIO ECC				
			3	4
		Pasta olio Uovo strapazzato Zuccine trifolate	Pappa al pomodoro Formaggio spalmabile tipo quick Verdura vapore	Pasta rosè Pesce dorato Patate e broccoli vapore
7	8	9	10	11
Pasta pesto frittata pomodori	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati	Crema di fagioli con pastina robiola carote vapore	Pasta zucchine Fil pesce mugnaia Insalata	Crema di verdure con orzo Arista in forno Patate vapore
14	15	16	17	18
Pasta in salsa di verdure Frittata o uovo strapazzato Verdura cruda	riso zucchine 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 zucchine saltate
21	22	23	24	25
FESTA INIZIO ANNO Trofie al pesto Hamburger Fagiolini saltati GELATO	Passato di verdure fresche con pastina pizza margherita	Riso pomodoro stracchino pomodori	Pasta olio pesce in forno Verdura cruda bis	Minestrina brodo vegetale Arista in forno patate vapore
28	29	30		
Pasta pesto stracchino Fagiolini saltati/insalata	Pasta olio Lenticchie stufate carote saltate	Risotto in crema di piselli Pollo arrosto pomodori		

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

OTTOBRE 2026

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 2026/2027

NIDO INFANZIA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
		1	1	2
			Passato di verdure fresca con orzo Pizza margherita	Riso alla zucca Fil pesce dorato Verdure miste in forno
5	6	7	8	9
Crema di verdure Svizzere di vitellone o arrosto di vitellone forno Patate in forno	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto Pisellini saltati	Crema di fagioli con pastina robiola insalata	Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro Spinaci saltati con spicchi di limone	Pasta rosè Frittata VERDURA CRUDA
12	13	14	15	16
Riso agli spinaci Petto di pollo dorato piselli saltati	Pasta olio Formaggio spalmabile tipo quick Verdura vapore	Pasta rosè Pesce mugnaia Patate e broccoli vapore	Passato di verdure fresche con farro Pizza	Ravioli burro e salvia Ceci olio o lenticchie stufate Carote file
III 19	20	21	22	23
Pasta pomodoro Frittata bietola vapore	Zuppa di farro Arista forno Piselli saltati	Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli olio Insalata mista	Minestrina brodo vegetale Rollè di tacchino aromi Purea di patate	Pasta olio Bastoncini di pesce forno Spinaci saltati
26 IV	27	28	29	30
Riso in crema di lenticchie arancioni Mozzarella Verdure miste in forno	Pasta pomodoro Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" spinaci vapore	Tortellini in brodo vegetale Fil. Pesce panato Chips di Patate	Pasta al pesto Hamburger Fagiolini saltati	Pasta burro Frittata Bietola limone