

COMUNE DI SAN CASCIANO VP

**Menù no maiale /no carne di Refezione Scolastica
anno 2026/2027
SCUOLA INFANZIA PRIMARIA**

SETTEMBRE 2026

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				
14	15	16	17	18
	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/pomodoro	Pasta OLIO petto di pollo dorato in forn/pesce forno zucchine saltate
21	22	23	24	25
FESTA INIZIO ANNO Trofie al pesto Hamburger /cotoletta vegetale 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 zucchine frittata patate vapore
28	29	30		
Pasta pesto stracchino Fagiolini saltati/insalata	Pasta olio Lenticchie stufate carote saltate	Risotto in crema di piselli Pollo arrosto /pesce forno 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 no maiale/no carne di Refezione Scolastica
anno 2026/2027

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

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