

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	Pasta OLIO petto di pollo dorato in forno zucchine saltate
21	22	23	24	25
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 zucchine 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**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 Patate in forno	Pasta integrale con pomodoro Pollo arrosto 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 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 Arista forno Piselli saltati/verdure crude	Lasagne pomodoro e besciamella Fagioli olio Insalata mista/verdura saltata	Minestrina brodo vegetale Rollè di tacchino aromi 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	Tortellini in brodo vegetale Fil. Pesce panato Chips di Patate	Pasta al pesto Hamburger Fagiolini saltati /verdura cruda 1	Pasta burro Frittata Bietola limone/finocchi file