COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

Menù di Refezione Scolastica anno 2026/2027

Dieta **priva di carne**

NOVEMBRE 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.				
2	3	4	5	6
Pasta integrale con pomodoro *Hamb vegetale* *Pisellini saltati/verdura cruda*	*Crema di fagioli con pastina* crescenza *insalata e mais /carote saltate*	*Pasta al pesto invernale* *Frittata* *Fagiolini e patate vapore*	Pasta olio *formaggio* *Broccoli saltati/insalata*	Riso alla parmigiana Platessa panata *Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata*
9	10	11	12	13
Gnocchetti sardi 4 formaggi Insalata poker piselli, mais, carote e lattuga	Pasta pomodoro *Bastoncini pesce forno* *Patate e broccoli vapore*	*Passato di verdure fresche con orzo* *Mozzarella e spinaci schiacciata*	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate finocchi gratin/verdura saltata	Riso agli spinaci frittata Insalata/piselli saltati
16	17	18	19	20
Zuppa di farro Hamb vegetale Piselli saltati/verdure crude	*Pasta i pasticciata* *Fagioli olio* *Insalata mista/verdura saltata*	Crema di zucca con pastina *Pesce forno* *Purea di patate*	*Pasta olio* *Platessa in forno* *Verdura vapore/verdura cruda*	Pasta pomodoro Frittata bietola vapore/insalata
23	24	25	26	27
Passato di verdure fresca con orzo *Pizza margherita*	Pasta pesto Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" *verdure crude/carote saltate*	Riso alla cantonese senza prosciutto mozzarella Verdure miste in forno	*LASAGNE pomodoro* Ceci olio Verdure crude/spinaci vapore	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Chips di Patate

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

Menù di Refezione Scolastica anno 2026/2027

scuola infanzia e primaria

DICEMBRE 2026

Privo di carne

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
30	1	2	3	4
Riso alla parmigiana Medaglione di pesce forno in salsa pomodoro *Spinaci saltati con spicchi di limone/insalata*	*Pasta al tonno* *Frittata* *Cavolfiore e broccoli*	Crema di verdure con farro *Hamb vegetale* *Patate in forno*	Pasta integrale con pomodoro *tonno* *Pisellini saltati/verdura cruda*	*Crema di fagioli con pastina* ricotta *insalata e mais /fagiolini saltati*
7	8	9	10	11
	FESTA IMMACOLATA CONCEZIONE	*Passato di verdure fresche conorzo* *Mozzarella spinaci e schiacciata*	TORTILLAS CON formaggio FAGIOLI INSALATA MAIS SALSA TEX MEX	Riso agli spinaci frittata Insalata/piselli saltati
14	15	16	17	18
Minestrina brodo vegetale *pesce* *Purea di patate*	*Past in crema di broccoli* *Bastoncini di pesce forno* *Verdura vapore/verdura cruda*	Pasta olio Frittata bietola vapore/insalata	*Lasagne pomodoro e besciamella* *Fagioli olio* *Insalata mista/verdura saltata*	*Zuppa di farro* formaggio Piselli saltati/verdure crude
21	22	23		
Minestrina in brodo *pesce* *Insalata* *pandoro*	Pasta pomodoro Formaggio spalmabile tipo quick *Verdura vapore/verdure crude*	Pasta rosè Frittata Bietola saltata/carote crude	**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,**	**lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.**
30	31			