

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

Menù di Refezione Scolastica anno 2025/2026 Nido infanzia

GENNAIO 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			7	8
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, compreso PANE comune	Pasta olio Fil pesce dorato Insalata e mais Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Bis di verdure frutta fresca	polenta al ragù di carne parmigiano carote filè frutta fresca	
12	13	14	15	16
Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone dessert	Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	Pasta pomodoro Formaggio spalmabile verdura saltata frutta fresca	Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca
19	20	21	22	23
pasta al pesto crocchette di uovo e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca	Pasta/spaghetti aglio e olio Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca	Ravioli pomodoro Bis di ceci e Verdure crude e mais Frutta fresca	Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Pasta rosè Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca
26	27	28	29	30
Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca	Pasta ai broccoli Frittata Verdura vapore Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca	Pasta pesto Platessa dorata in forno Patate e broccoli vapore yogurt	Crema di legumi con pastina stracchino carote in forno dorate frutta fresca