

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

Menù di Refezione scolastica periodo Estivo mese di luglio 2026 centri estivi

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
01/7 3/7.			Riso parmigiana Pollo bocconcini forno Verdure crude Frutta fresca	Pasta olio Uovo sodo in salsa verde o frittata insalata frutta fresca	Pasta rosè Ceci olio Pomodori dessert
Da 6/7 a 10/7	Pasta al olio asiago verdure miste in forno frutta fresca	Pasta pomodoro platessa dorata Fagiolini saltati Frutta fresca	Riso alle zucchine petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca	Pasta pesto Frittata Patate e carote vapore frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine trifolate Frutta fresca
Da 13/7 a 17/07	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di vitellone Fagiolini vapore frutta fresca	pasta pesto Frittata Carote saltate frutta	pizza margherita pr cotto insalata Frutta fresca	Pasta olio Pesce panato in forno Insalata di fagiolini e patate frutta	Pasta alle zucchine Arista in forno Pisellini saltati frutta fresca
Da 20/7 a 24/7	Riso braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli frutta fresca	Pasta pomodoro estivo Medaglione di pesce dorato e salsa ketch up home made patate in forno frutta	pasta al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate yogurt	Pasta ragù di carne Insalata poker pomodori carote mais piselli frutta	Pasta alla norma Pollo arrosto Spinaci limone frutta fresca
27- 28/7.	Pasta olio stracchino insalata frutta fresca	Pasta rosè hamburger pomodori dessert			

E' compreso pane toscano