

Comune di Pieve a Nievole

Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025

Scuola dell'Infanzia e primaria

FEBBRAIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3	4	5	6	7
pasta al pesto e pomodoro frittata Verdura di stagione vapore frutta fresca	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca	Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bis di ceci e Verdure crude Frutta fresca	Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca
10	11	12	13	14
Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno Patate vapore dolce	Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca	Crema di legumi con pastina stracchino carote in forno a bastoncino dorate frutta fresca	Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca	Pasta rosè Uovo strapazzato Verdura vapore Frutta fresca
17	18	19	20	21
Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate Frutta fresca	Crema di zucca con pastina Arista forno Patate chips in forno Frutta fresca	Pasta olio Crocchette di calamaro forno insalata Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Finocchi file frutta fresca	Pasta o polenta al ragù di carne Bis di Ceci o lenticchie olio Insalata invernale frutta fresca
24	25	26	27	28
Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca	Tortellini brodo vegetale Bocc. Tacchino panato in forno Tris di patate piselli e carote Frutta fresca	Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone dolce	Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca
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.				

Comune di Pieve a Nievole

Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025
Scuola dell'Infanzia e primaria

MARZO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3	FESTA DI CARNEVALE 4	5	6	7
Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Farfalle ai coriandoli Polpette di carne forno Verdure crude cenci	Pasta pomodoro Formaggio fresco Spinaci gratin frutta fresca	pasta al pesto e pomodoro crocchette di uovo e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca	Pasta olio Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca
10	11	12	13	14
<i>Pasta alla carrettiera</i> stracchino <i>carote in forno a bastoncino</i> <i>dorate</i> frutta fresca	Ravioli burro e salvia <i>Fagioli pomodoro</i> <i>Insalata mista</i> frutta fresca	Pasta integrale pomodoro <i>Petto di pollo dorato</i> <i>Pisellini saltati</i> Frutta fresca	Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno <i>Patate vapore</i> dolce	<i>Pasta rosè</i> <i>Frittata</i> <i>Verdura vapore</i> Frutta fresca
17	18	19	20	21
Pasta olio <i>Platessa dorata forno</i> <i>insalata</i> Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Finocchi file frutta fresca	Pasta o polenta al ragu di carne Bis di Ceci o lenticchie olio <i>Insalata invernale</i> frutta fresca	<i>Crema di zucca con pastina</i> Bocconcini di tacchino in forno <i>Patate in forno</i> Frutta fresca	Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile <i>Carote stufate</i> Frutta fresca
24	25	26	27	28
<i>Minestrina brodo vegetale</i> Arista forno Purea di patate Frutta fresca	<i>Pasta olio</i> <i>Fil. Pesce mugnaia</i> <i>Spinaci vapore con spicchi di</i> <i>limone</i> yogurt	Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo/cereali <i>Pr cotto e focaccia</i> Frutta fresca	<i>Antipasto di</i> <i>Fagioli olio o pomodoro</i> <i>Insalata mista</i> <i>Lasagne pom e besciamella</i> frutta fresca
31	1	2	3	4
Pasta pomodoro Hamburger di vitellone Spinaci gratin frutta fresca	pasta al pesto e pomodoro crocchette di uovo e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca	Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Pasta al sugo di tonno parmigiano Verdure crude Frutta fresca

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.