

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

Menù di Refezione Scolastica anno 2023/2024 NIDO INFANZIA

SETTEMBRE 2023

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--|--|---|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 |
| <p>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.</p> <p>Pane casalingo è compreso tutti i giorni</p> | | | | |
| <p>** : scuola Infanzia o alternativa del primo piatto scuola Primaria. Il secondo contorno indicato è specifico per le scuole primarie</p> | | | | |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | * | | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| / sett estivo 18 | | | | |
| Pasta al pomodoro Hamburger di vitellone Insalata frutta fresca | pasta pesto Frittata Carote file Frutta fresca | Passato di verdure fresche con pastina pizza margherita Frutta fresca | Pasta olio Pesce panato in forno Insalata di fagiolini e patate Frutta fresca | Pasta alle zucchine Arista in forno Pisellini saltati frutta fresca |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| Riso braccio di ferro con salmaci mezzarolla pomodori e cetrioli frutta fresca | Minestrina in brodo vegetale Medaglione di pesce dorato e salsa ketch up home made patate in forno frutta fresca | pasta al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate Frutta fresca | Passato di verdure fresche con pastina o fiocchi di cereali pr cotto con schiacciata frutta fresca | Pasta alla norma Pollo arrosto Verdura vapore frutta fresca |

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

OTTOBRE 2023

Menù di Refezione Scolastica anno 2023/2024

NIDO INFANZIA

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|--|---|
| 2 Pasta pesto File pesce alla mugnaia Insalata Frutta fresca | 3 Pasta al pomodoro o pane al pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinimonio di verdure frutta fresca | 4 Antipasto di crostini con pomodoro e fagioli all'olio evo Pasta al ragù di carne frutta fresca | 5 Pasta olio Uovo sodo in salsa verde o frittata insalata frutta fresca | 6 Pasta rosè Polpette di verdure in forno Finocchi file frutta fresca |
| 9 Pasta al sugo di verdure Asiago Verdure miste in forno frutta fresca | 10 Pasta pomodoro piattessa dorata Fagiolini saltati Frutta fresca | 11 Riso alle zucchine petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca | 12 Pasta burro Frittata carote file frutta fresca | 13 Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine trifolate Frutta fresca |
| 16 I sett. invernale pasta al pesto crocchette di uovo forno e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca | 17 minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca | 18 Passato di verdure fresca con pasta Pizza margherita frutta fresca | 19 Ravioli burro e salsiccia Bis di ceci Finocchi file /vapore Frutta fresca | 20 Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca |
| 23 Crema di verdure con pasta Piatessa dorata in forno Pattate vapore frutta fresca | 24 Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini salati Frutta fresca | 25 Crema di legumi con pasta stacchino carote in forno a bastoncino dorate frutta fresca | 26 Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca | 27 Pasta rosè Frittata Verdura vapore Frutta fresca |
| 30 Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate frutta | 31 festa Halloween Crema di zucca con pasta Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno dolcetto | <p>Nel pasto è compreso pane toscano o integrale bio, la frutta bio/dessert sarà distribuita nello spuntino di metà mattina. 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.</p> | | |