

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

GENNAIO 2025

Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025

NIDO INFANZIA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
6 Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	7 RICETTA DEL CUOCO 14	8 Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca	9 Minestrina brodo vegetale Fil pesce in chips di patate Frutta fresca	10 Pasta olio Arista forno Spinaci vapore con spicchi di limone dolce
13 Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	14 TORTELLINI "PRINCIPESSA" Bis di ceci e Verdure crude Frutta fresca	15 pasta al pesto e pomodoro uovo strapazzato Verdura di stagione vapore frutta fresca	16 Pasta pomodoro Spezzattino in umido E piselli frutta fresca	17 Pasta olio Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca
17 Riso alla zucca frittata Insalata frutta fresca	18 Pasta rosè Hamburger vitellone Verdura vapore Frutta fresca	19 Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno Patate vapore dolce	20 Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca	21 Crema di legumi con pastina stracchino carote dorate frutta fresca
20 Pasta olio Pesce dorato in forno insalata Frutta fresca	21 Riso agli spinaci Frittata Finocchi file frutta fresca	22 Pasta ragù di carne Bis di Ceci e Insalata invernale frutta fresca	23 Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate Frutta fresca	24 Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno Frutta fresca
27 Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca	28 Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone Frutta fresca	29 Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca	30 Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	31 Antipasto di Bis lenticchie e ceci Insalata mista LASAGNE POMODORO 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 ingredienti e come tracce da cross contaminazione durante il processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.