

APRILE 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	1	2	3	4
	pasta al pesto e pomodoro crochette 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
7	8	9	10	11
Riso braccio di ferro con spinaci mozzarella insalata frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Medaglione di pesce dorato e salsa ketch up home made patate in forno frutta	Pasta alla norma Pollo arrosto insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais) frutta fresca	Passato di verdure fresche con pastina o fiocchi di cereali o pr cotto con schiacciata frutta	Trofie o pasta al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate yogurt
14	15	FESTA DI PASQUA 16	17	18
Pasta pesto Fil pesce alla mugnaia Insalata e mais Frutta fresca	Pasta al pomodoro o pane al pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	penne al ragù di carne uovo sodo in salsa pomodori dolce		
21	22	23	24	25
28	29	30		
Pasta integrale al pomodoro Hamburger di vitellone Insalata frutta fresca	pasta pesto Frittata pomodori frutta	Passato di verdure fresche con pastina o pizza margherita 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

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.

Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025

Scuola dell'Infanzia e primaria

MAGGIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			1	2
				Pasta alle zucchine Arista in forno Pisellini saltati frutta fresca
5	6	7	8	9
Minestrina in brodo vegetale Medaglione di pesce dorato e salsa ketch up home made patate in forno frutta	Trofie o pasta al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate Frutta	Pasta pomodoro pr cotto insalata e mais fragole	Pasta alla norma Pollo arrosto insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais) frutta fresca	Riso braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli frutta fresca
12	13	14	15	16
Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodori e fagioli all'olio evo Pasta al ragù di carne frutta fresca	Pasta olio Uovo sodo in salsa verde o frittata insalata frutta fresca	Pasta rosè Polpette di verdure in forno Finocchi filè yogurt	Pasta pesto Fil pesce alla mugnaia Insalata e mais Frutta fresca
19	20	21	22	23
Pasta al burro Frittata carote filè frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine trifolate frugole	Pasta al sugo di tonno Asiago verdure miste in forno frutta fresca	Pasta pomodoro platessa dorata Fagiolini saltati frutta	Riso alle zucchine petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca
26	27	28	29	30
Pasta integrale al pomodoro Hamburger di vitellone Insalata frutta fresca	pasta pesto Frittata Carote filè frutta	pizza margherita pr. cotto pomodori 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

Comune di Pieve a Nievole

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

GIUGNO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	4	FESTA FINE ANNO 5	6
	Pasta alla norma Pollo arrosto insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais) frutta fresca	Riso braccio di ferro con spinaci Fil Pesce dorato Finocchi file frutta fresca	Pasta/spaghetti al ragù di carne Caprese yogurt	Trofie o pasta al pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate Frutta
9	10	11	12	13
Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodorini e fagioli all'olio evo Pasta al ragù di carne frutta fresca	Pasta olio Uovo sodo in salsa verde o frittata insalata frutta fresca	Pasta rosè Polpette di verdure in forno Finocchi file yogurt	Pasta pesto Fil pesce alla mugnaia Insalata e mais Frutta fresca
16	17	18	19	20
Pasta al burro Frittata carote file frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine trifolate fragole	Pasta al sugo di tonno Asiago verdure miste in forno frutta fresca	Pasta pomodoro platessa dorata Fagiolini saltati frutta	Riso alle zucchine petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca
23	24	25	26	27
Pasta integrale al pomodoro Hamburger di vitellone Insalata frutta fresca	pasta pesto Frittata Carote file frutta	pizza margherita pr. cotto pomodori 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
30				

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.