

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

Menù di Refezione Scolastica anno 2023/2024 Scuola dell'infanzia e primaria

GENNAIO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
III SETT 8	9	10	11	12
Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate Frutta fresca	Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno Frutta fresca	Pasta olio Fil pesce dorato insalata Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Bis di verdure frutta fresca	Pasta o polenta al ragu di carne Ceci o lenticchie stufate Insalata invernale frutta fresca
15	16	17	18	19
Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone dessert	Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca	Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca
22	23	24	25	26
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	Ravioli burro e salvia Bis di ceci e Verdure crude Frutta fresca	Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca
29	30	31		
Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca	Pasta rosè Frittata Verdura vapore Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca	<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, compreso PANE TOSCANO</p>	