

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE
OTTOBRE 2023

Menù di Refezione Scolastica anno 2023/2024
NIDO INFANZIA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	4	5	6
Pasta pesto Fil pesce alla mugnaia Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro o pane al pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodoro 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 frutta fresca
9	10	11	12	13
Pasta al sugo di verdure Asiago verdure miste in forno frutta fresca	Pasta pomodoro platessa dorata Fagiolini saltati Frutta fresca	Pasta burro Frittata carote filè frutta fresca	Riso alle zucchine petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine trifolate Frutta fresca
I sett invernale 16	17	18	19	20
pasta al pesto crocchette di uovo forno e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca	<i>Passato di verdure fresca con pastina</i> <i>Pizza margherita</i> <i>frutta fresca</i>	Ravioli burro e salvia Bis di ceci e Finocchi filè /vapore Frutta fresca	<i>Pasta pomodoro</i> Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca
23	24	25	26	27
Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno Patate vapore frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro <i>Petto di pollo dorato</i> <i>Pisellini saltati</i> <i>Frutta fresca</i>	<i>Crema di legumi con pastina</i> stracchino <i>carote in forno a bastoncino dorate</i> <i>frutta fresca</i>	Riso parmigiana <i>Hamburger di vitellone</i> <i>Insalata mista</i> <i>frutta fresca</i>	<i>Pasta rosè</i> <i>Frittata</i> <i>Verdura vapore</i> <i>Frutta fresca</i>
30	31 festa Halloween			
Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate frutta	<i>Crema di zucca con pastina</i> Pollo in salsa arancione Patate in forno <i>dolcetto</i>	Nel pasto è compreso pane toscano 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.		

NIDO INFANZIA

NOVEMBRE 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. Nel pasto è compreso pane toscano</p>		FESTA OGNISANTI	Riso agli spinaci Frittata Finocchi vapore frutta fresca	Pasta o polenta al ragù di carne Bis di Ceci o lenticchie olio verdure crude frutta fresca
6	7	8	9	10
Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	Pasta rosè Fagioli olio o pomodoro Insalata mista frutta fresca	Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca	Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci con spicchio di limone Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca
13	14	15	16	17
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 Finocchi filè /vapore Frutta fresca	Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca	pasta al pesto crocchette di uovo forno e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca
20	21	22	23	24
Pasta rosè Frittata Verdura vapore 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 integrale al pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca	Crema di verdure con pastina Plattessa dorata in forno Patate vapore frutta fresca
27	28	29	30	
Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Finocchi vapore frutta fresca	Pasta olio Crocchette di calamaro forno insalata Frutta fresca	Pasta o polenta al ragù di carne Bis di Ceci o lenticchie olio verdure crude frutta fresca	

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

Menù di Refezione Scolastica anno 2023/2024 NIDO INFANZIA

DICEMBRE 2023

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
				1
				Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate frutta
4	5	6	7	8
Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci con spicchio di limone 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	FESTA IMMACOLATA CONCEZIONE
11	12	13	14	15
Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bis di ceci e Finocchi filè /vapore Frutta fresca	Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca	pasta al pesto crocchette di uovo forno e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca
18	19	20	21	FESTA NATALIZIA 22
Pasta rosè Frittata Verdura vapore Frutta fresca	Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca	Crema di legumi con pastina stracchino carote in forno a bastoncino dorate frutta fresca	Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno Patate vapore frutta fresca	Fagioli pomodoro Verdura filè Pasta al ragù di carne dessert

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.
Nel pasto è compreso pane toscano