

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

Menù vegetariano di Refezione Scolastica anno 2023/2024

Scuola dell'infanzia e primaria

GENNAIO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
IV SETT 8	9	10	11	12
<i>Pasta olio bio Bastoncini di verdure forno Bis di verdure BIO</i>	<i>Pasta ai 4 formaggi Fagioli pomodoro bio Insalata mista bio /verdura saltata bio</i>	<i>Zuppa di farro bio formaggio Piselli saltati bio /insalata bio</i>	<i>Minestrina brodo vegetale bio Hamb vegetale Purea di patate bio</i>	<i>Pasta pomodoro e pesto bio Frittata bio Bietola vapore/insalata bio o nazionale</i>
15	16	17	18	19
<i>Pasta pomodoro bio Polpettine di lenticchie con salsa ketch up "home made" BIO Carote trifolate/spinaci bio vapore</i>	<i>minestrina in brodo vegetale frittata spinaci Chips di Patate bio</i>	<i>Pasta al ragù di verdure bio Ceci olio BIO verdure crude/carote saltate BIO</i>	<i>Passato di verdure fresca BIO con orzo Pizza margherita BIO</i>	<i>Riso alla zucca BIO Mozzarella FIL NAZIONALE Verdure miste in forno BIO</i>
22	23	24	25	26
<i>Pasta integrale con pomodoro bio tofu Pisellini saltati/finocchi file bio</i>	<i>pasta BIO in pesto di cavolo nero lenticchie in salsa pomodoro verdure vapore</i>	<i>Crema di fagioli bio e verdure con pastina BIO STRACCHINO bio Km utile Carote al pomodoro/fagiolini olio</i>	<i>Riso alla parmigiana bio Medaglione ceci BIO o /insalata bio/broccoli saltati</i>	<i>Pasta pomodoro Frittata bio Insalata invernale/verdura vapore bio</i>
29	30	31		
<i>Riso agli spinaci bio Hamb vegetale Cavolo verza in tegame/insalata</i>	<i>Pasta olio bio Formaggio spalmabile o ricotta Pisellini saltati/finocchi file bio</i>	<i>Pasta rosè bio Uovo sodo Patate e broccoli al vapore</i>	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, NEL PASTO E' COMPRESO FRUTTA FRESCA E DESSERT CHE SARA' SERVITO NELLO SPUNTINO DI META' MATTINA, E PANE TOSCANO O INTEGRALE BIOLOGICO	

FEBBRAIO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			: 1	2
			RISO BASMATI E ceci VERDURA MISTA	Ravioli burro e salvia BIO lenticchie stufate bio Carote SALTATE e mais/verdura saltata bio
5	6	7	8	9
Pasta pomodoro bio Bastoncini di verdure forno msc Spinaci al formaggio bio o fil nazionale/insalata	Pasta al burro bio Fagioli al pomodoro INSALATA INVERNALE	Zuppa di farro bio Seitan saltato carote dorate in forno/fagiolini	Carote PINZIMONIO Lasagne al pomodoro Bis di piselli e mais in tegame	Minestrina brodo vegetale bio formaggio Purea di patate bio
12	FESTA CARNEVALE 13	ceneri14	15	16
Riso alla zucca BIO Mozzarella FIL NAZIONALE Verdure miste in forno BIO	Pasta/Spaghetti pomodoro bio Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Vapore insalata bio cenci	Pasta 4 formaggi Ceci olio verdure crude/carote saltate BIO	minestrina in brodo vegetale frittata spinaci Patate bio	Passato di verdure fresca BIO con orzo Pizza margherita BIO
19	20	21	22	23
Pasta al pesto invernale bio Frittata bio Finocchi dorati/verdura vapore bio	Crema di zucca con pastina Hamb vegetale Patate in forno	Pasta con pomodoro bio tofu e Piselli /fagiolini saltati	Riso alla parmigiana bio Medaglione di ceci o Cavolo verza in tegame/insalata bio	Crema di fagioli con pastina BIO STRACCHINO bio Km utile insalata invernale //broccoli saltati bio
26	27	28	29	
Passato di verdure fresche con farro bio Formaggio insalata focaccia	Ravioli burro e salvia lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata bio	Pasta pomodoro bio Formaggio spalmabile Verdura vapore/finocchi filè bio	Riso agli spinaci bio Ceci olio Insalata/piselli saltati bio	

COMUNE DI SAN CASCIANO VAL DI PESA

Menù vegetariano di Refezione Scolastica anno 2023/2024

Scuola dell'Infanzia E PRIMARIA

MARZO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
				1
<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>				
4	5	6	7	8
Minestrina brodo vegetale bio Hamb vegetale Purea di patate bio	Pasta pomodoro bio Frittata bio Fagiolini vapore/insalata bio o nazionale	Zuppa di farro bio tofu carote filè bio/bietola pomodoro	Carote pinzimonio Lasagne pomodoro Piselli e mais	Pasta olio bio Bastoncini di verdure forno Finocchi filè/verdura saltata
11	12	13	14	15
Passato di verdure fresca BIO con orzo Pizza margherita BIO	Pasta pesto Ceci olio Verdure miste in forno BIO	Minestrina in brodo vegetale Uovo al pomodoro Patate bio	Pasta pomodoro bio Polpettine di verdure con salsa ketch up "home made" Fagiolini limone/spinaci bio vapore	Pasta ai broccoli Parmigiano verdure crude/carote saltate BIO
18	19	20	21	22
Riso alla parmigiana bio Medaglione lenticchie insalata bio/carote filè	Pasta olio Frittata bio Verdura gratin /verdura vapore bio	Pasta pesto Tofu in forno in salsa pomodoro Patate e zucchine in forno BIO	Pasta integrale con pomodoro bio Insalata di ceci e Pisellini /finocchi filè bio	Crema di fagioli con pastina BIO STRACCHINO bio Km utile fagiolini saltati bio/insalata
Festa di Pasqua 25	26	27	28	29
Ravioli pomodoro lenticchie stufate Carote filè e mais/verdura saltata Uovo di cioccolato	Passato di verdure con farro Mozzarella insalata e focaccia Frutta fresca	Riso agli asparagi frittata Insalata/piselli saltati bio	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI

APRILE 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	2	3	Ricetta toscana 4	5
		Passato di verdure fresca BIO con orzo Pizza margherita BIO	PICI al pomodoro bio Ceci olio BIO verdure crude/carote saltate BIO	Pasta olive Mozzarella FIL NAZIONALE Verdure miste in forno BIO
8	9	10	11	12
Pasta al pesto BIO Frittata BIO spinaci saltati bio	Riso agli zucchini BIO Polpette di verdure in forno BIO Fagiolini BIO	Risotto con zucchini bio Formaggio spalmabile Piselli saltati/fagiolini bio	Pasta olio bio Uovo sodo in salsa verde Insalata/carote bio	Minestrina brodo vegetale bio Tofu patate vapore/forno bio
15	16	17	18	19
Riso alla braccio di ferro con spinaci bio mozzarella pomodori e cetrioli	Trofie al pesto Hummus di ceci o ceci olio bio Zucchine trifolate/insalata bio	Pasta al pomodoro bio Uovo sodo patate bio chips in forno /insalata bio	Passato di verdure con pastina Formaggio pomodori con schiacciata bio	Pasta alla norma Fagioli pomodoro insalata variopinta (lattuga, carote, radicchio, mais, ravanelli)
22	23	24	25	26
Riso agli zucchini bio Polpette di verdure in forno bio Fagiolini/finocchi filè	Pasta all'olio bio Lenticchie pomodoro Insalata/pomodori bio	ponte	Festa della Liberazione	ponte
29	30			
Pasta olio OLIO bio Tofu Pomodori bio	Pasta pesto BIO Uovo sodo Insalata BIO			

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.

MAGGIO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
		1	2	3
		FESTA DEL LAVORO	Ricetta dal mondo RISO BIANCO Ceci olio INSALATA FRUTTA FRESCA	Pane e pomodoro Fagioli olio insalata/zucchine filè bio
6	7	8	9	10
Orzotto in salsa di verdure tofu patate vapore/forno	Pasta integrale al pomodoro bio Stracchino bio Fagiolini saltati/insalata bio	Passato di verdure fresche con pastina pizza margherita bio	Pasta al pesto FAGIOLI POMODORO Piselli saltati bio /pomodori	Pasta olio bio Bastoncini di verdure in forno msc Insalata/carote bio
13	14	15	16	17
Pasta alla norma Uovo sodo insalata biovariopinta(lattuga, carote,radicchio, mais, ravanelli) frutta fresca	Riso alla braccio di ferro con spinaci bio mozzarella pomodori e cetrioli bio	Trofie al pesto bio Hummus di ceci o ceci olio bio Melanzane trifolate/insalata bio	Pasta al pomodoro bio Tofu con verdure patate chips in forno	Passato di verdure con pastina o fiocchi di cereali o verdura cruda (da fine maggio)bio Mozzarella e pomodoro con schiacciata bio
20	21	22	23	24
Riso agli zucchini bio Polpette di verdure in forno bio Fagiolini/finocchi filè	Pasta all'olio bio Hamb vegetale Insalata/pomodori bio	Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo bio Parmigiano* misto di Pinzimonio di verdure bio	Carote pinzimonio Lasagne pomodoro Piselli e mais	Pasta al pesto bio Frittata bio spinaci saltati/insalata bio
27	28	29	30	31
Pasta*/Spaghetti aglio e olio bio formaggio spalmabile zucchine saltate bio /cetrioli	Pasta in salsa di verdure bio Uovo sodo o strapazzato bio carote filè/verdure saltate	Riso freddo Ceci olio insalata/zucchine filè bio	Pasta al pomodoro fresco e basilico BIO Tofu gratin Bis di fagiolini e patate	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini bio Ravioli al pomodoro

GIUGNO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<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>				
3	4	5	6	7
Pasta olio OLIO bio Bastoncini di verdure in forno Pomodori bio	Pasta pesto BIO Ceci olio Insalata BIO	Pane e pomodoro bio Stracchino bio Fagiolini saltati/carote bio	FESTA DI FINE ANNO pizza BIO ASSORTITA PATATE STICK GELATO	Risotto con zucchine bio frittata Piselli saltati/pomodori bio
10	11	12	13	14
Passato di verdure con pastina o fiocchi di cereali o verdura cruda (da fine maggio) formaggio e insalata con schiacciata	Pasta alla norma BIO Fagioli olio insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais, ravanelli)	Riso alla braccio di ferro con spinaci BIO Mozzarella BIO pomodori e cetrioli BIO	Trofie al pesto BIO Hummus di ceci o ceci olio BIO Zucchine trifolate BIO	Pasta al pomodoro BIO tofu Insalata bio
17	18	19	20	21
Pasta al pesto BIO Frittata BIO spinaci saltati bio	Riso agli zucchini BIO Polpette di verdure in forno BIO Fagiolini BIO	Pasta all'olio BIO Fagioli pomodoro Pomodori BIO	Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo BIO Primo sale misto di Pinzimonio di verdure bio	Antipasto di pomodorini e CECI BIO Lasagne al pomodoro BIO
24	25	26	27	28
Pasta in salsa di verdure bio Uovo sodo o strapazzato bio carote filè bio	Pasta olio bio formaggio spalmabile zucchine saltate bio	Antipasto di crostini con pomodorini e basilico e fagioli cannellini bio Ravioli al pomodoro	Riso alla parmigiano Ceci olio insalata bio	Pasta al pomodoro fresco e basilico bio Tofu di fagiolini e patate bio vapore

