

Menù Scuole Comune di Pescaglia

Primaverile | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA DAL 05 al 09/05 DAL 03 AL 06/06 DAL 10 AL 14/06 30/06	Passato di verdura con pasta/riso	Riso freddo	Ravioli burro e salvia	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	Tonno	Frittata	Prosciutto crudo/COTTO	Burger di ceci casalingo	Formaggio spalmabile Quick
	Patate lesse	Piselli	Pomodori	Spinaci	Insalata e carote
	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA DAL 12 AL 16/05 DAL 09 AL 13/06 DAL 17 AL 21/06	Pasta all'olio	Riso al pomodoro (e basilico)	Pasta al pesto	Gnocchi al pomodoro	Passato di legumi con pasta
	Frittata di verdure	Burger di pesce della casa	Mozzarella	Prosciutto cotto	Petto di pollo
	Carote julienne	Zucchine al basilico	Insalata	Fagiolini lessi	Pomodori
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce della casa	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA DAL 19 AL 23/05 DAL 16 AL 20/06	Pasta alle zucchini	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di verdura con pasta/riso	Pasta ai 4 formaggi
	Stracchino	Polpettine di legumi casalinghe	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Tortino del marinaio della casa
	Bietola saltata	Pomodori	Insalata		Zucchine trifolate
	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA DAL 26 AL 30/05 DAL 23 AL 27/06	Pasta al pesto	Riso all'olio	Passato di verdura e legumi con pasta	Lasagne al pomodoro	Pasta al ragù
	Bastoncini di merluzzo al forno	Arista al forno	Pollo arrosto	Mozzarella	Sformato di verdure
	Piselli	Insalata e carote	Patate lesse	Fagiolini lessi	Pomodori
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

