

Menu Scuole Comune di Pescaglia

Autunno | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Da 20 a 24/10 Da 17 a 21/11 Da 15 a 19/12	Ravioli burro e salvia	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca	Pizza margherita	Crema di patate con farro
	Merluzzo al forno/gratinato	Ricotta	Pollo arrosto		Hamburger della casa
	Piselli stufati	Insalata verde	Carote brasate	Finocchi lessi	Spinaci al burro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA Da 27 a 31/10 Da 24 a 28/11 Da 22 a 23/12	Pasta al pomodoro	Vellutata di ceci con pasta/riso	Lasagne al ragù	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
	Frittata di zucchine	Arista al forno		Polpette di legumi in salsa agrodolce	Bastoncini di merluzzo al forno
	Fagiolini lessi	Carote lesse	Piselli	Bietola all'olio	Insalata mista invernale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA Da 06 a 10/10 Da 3 a 7/11 Da 1 a 5/12	Crema di zucca con pasta/riso	Riso all'ortolana	Tortellini in brodo	Pasta al pesto	Pasta al burro
	Mozzarella (bocconcini)	Polpettine di pesce casalinghe	Pollo arrosto	Frittata	Arrosto di tacchino
	Fagiolini alla contadina	Insalata verde	Spinaci saltati	Broccoli all'olio	Tris di verdure al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA Da 13 a 17/10 Da 10 a 14/11 Da 9 a 12/12 Da 7 a 9/01	Pasta al ragù vegetale	Pasta alla tirolese	Zuppa alla frantoiana	Riso all'olio	Gnocchi al pomodoro
	Arista al forno	Coscia di pollo al forno	Merluzzo gratinato	Burger di ceci casalingo	Stracchino
	Insalata verde	Broccoli all'olio	Patate arrosto	Bietola all'olio	Carote julienne
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione
	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

