

Menù Scuole Comune di Pescaglia

Primaverile | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA DAL 04 al 08/05 DAL 01 AL 05/06 DAL 10 AL 14/06 DAL 29 AL 30/06	Passato di verdura con pasta/riso	Riso freddo	Ravioli burro e salvia	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	Tonno all'olio d'oliva (Infanzia: Filetto di merluzzo olio e limone)	Frittata	Prosciutto crudo/Cotto (Infanzia)	Burger di ceci casalingo	Formaggio spalmabile
	Patate lesse	Piselli	Pomodori	Spinaci all'olio	Insalata e carote
	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA DAL 11 AL 15/05 DAL 08 AL 12/06 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 merluzzo della casa	Mozzarella (bocconcini)	Prosciutto cotto	Petto di pollo
	Carote julienne	Zucchine al basilico	Insalata verde	Fagiolini lessi	Pomodori
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA DAL 18 AL 22/05 DAL 15 AL 19/06	Pasta alle zucchine	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di verdura con pasta/riso	Pasta ai 4 formaggi
	Stracchino	Polpettine di ceci casalinghe	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Tortino di merluzzo della casa
	Bietola saltata	Pomodori	Insalata verde		Zucchine trifolate
	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA DAL 25 AL 29/05 DAL 22 AL 26/06	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 (bocconcini)	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

