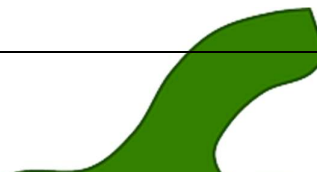


**Menù di Refezione scolastica
scuola infanzia e primaria
OTTOBRE 2024**

Comune di Pieve a Nievole



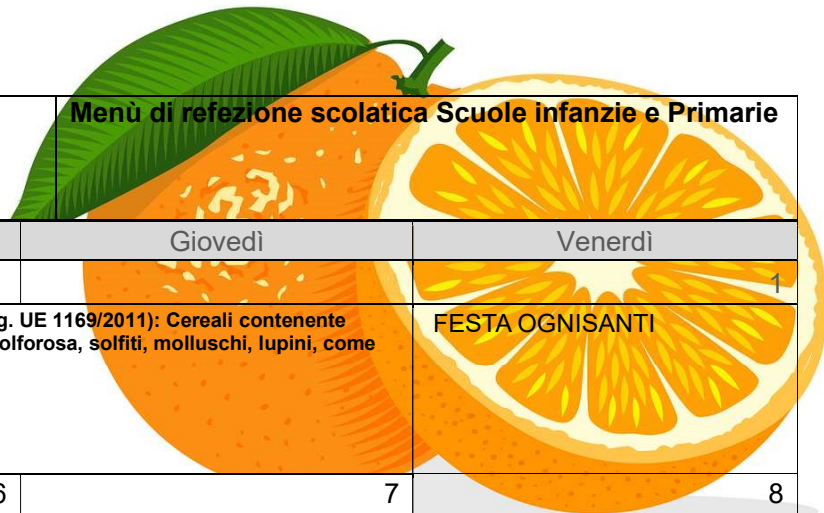
Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
30/9	1	2	3	4
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
Pasta pesto Fil pesce alla mugnaia Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Verdure vapore frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodorini e fagioli all'olio evo Pasta al ragù di carne frutta fresca	Pasta olio frittata insalata frutta fresca	Pasta rosè Petto di pollo dorato Finocchi filè frutta fresca
21	22	23	24	25
Pasta al sugo di tonno Asiago verdure miste in forno frutta fresca	Pasta pomodoro platessa dorata Fagiolini saltati Dolce o yogurt	Riso alle zucchine petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca	Pasta al burro Frittata carote filè frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine trifolate frutta
28	29	30	31	1/11
pasta al pesto e pomodoro crocchette di uovo e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca	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 Verdure crude dolcetto	

Novembre 2024

Comune di Pieve a Nievole

Menù di refezione scolastica Scuole infanzia e Primarie



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>				FESTA OGNISANTI
4	5	6	7	8
<p>Pasta al pesto Platessa dorata in forno Patate e broccoli vapore Frutta fresca</p>	<p>Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca</p>	<p>Crema di legumi con pastina stracchino carote in forno dorate dolce</p>	<p>Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca</p>	<p>Pasta rosè Frittata Verdura vapore Frutta fresca</p>
11	12	13	14	15
<p>Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate Frutta fresca</p>	<p>Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio Crocchette di calamaro forno insalata Frutta fresca</p>	<p>Riso agli spinaci Frittata Finocchi filè frutta fresca</p>	<p>Pasta o polenta al ragù di carne Bis di Ceci o lenticchie olio Insalata invernale frutta fresca</p>
18	19	20	21	22
<p>Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca</p>	<p>Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca</p>	<p>Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone dolce</p>	<p>Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca</p>
25	26	27	28	29
<p>minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca</p>	<p>Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca</p>	<p>Ravioli burro e salvia Bis di ceci e Verdure crude Frutta fresca</p>	<p>Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca</p>	<p>pasta al pesto e pomodoro crocchette di uovo e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca</p>

DICEMBRE 2024

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

Menù di refezione scolastica Scuole infanzie e Primarie

				Venerdi	
2	3	4	5	6	
Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati 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 rosè Frittata Verdura vapore Frutta fresca	Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno Patate vapore dolce	
9	10	11	12	13	
Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno	Pasta olio Crocchette di calamaro forno insalata Frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Finocchi filè frutta fresca	Pasta o polenta al ragù di carne Bis di Ceci e Insalata invernale frutta fresca	Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate Frutta fresca	
16	17	18	19	20	
Antipasto di Lenticchie al pomodoro Insalata mista Pasta al forno frutta fresca	Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca	Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	
Buon Natale 23	24	25		27	
Tortellini in brodo Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin dolce					
30	31				
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.					

