

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI ASILO NIDO

Autunno | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto invernale	Pasta alla carrettiera	Crema di zucca con pastina	Pasta al ragù di carne	Riso alla parmigiana
	Tortino di uovo e formaggio	Caciotta	Filetto di platessa impanato	Ceci all'olio (mousse)	Bocconcini di pollo dorati
	Fagiolini saltati	Finocchi al vapore	Patate «chips» arrosto	Verdurine saltate	Carote al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Crema di verdure con farro	Pasta all'olio	Pasta rosa (pomodoro e ricotta)	Risotto ai porri e zucca	Pasta al pomodoro
	Pizza rossa*	Merluzzo alla livornese	Frittata al forno	Roast- beef	Sformato/crocchette di ceci al forno
	Mozzarella*	Spinaci saltati	Carote al vapore	Insalata	Broccoli saltati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
		Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Riso in crema di spinaci	Pasta al ragù di verdure	Minestrina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di carne
	Uovo strapazzato	Spezzatino con piselli	Platessa al forno	Caciotta	Fagioli all'olio (mousse)
	Zucca gratin al forno		Patate all'olio	Finocchi al vapore	Carote saltate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Pasta alla pizzaiola	Riso al ragù di lenticchie	Pasta all'olio	Lasagne al pomodoro e besciamella	Passato di verdure con riso
	Ricotta	Bocconcini di pollo al forno	Sformato/crocchette di legumi al forno	Mousse di ceci	Filetto di merluzzo al pomodoro
	Fagiolini saltati	Bis di zucca e patate al forno	Insalata e radicchio rosso	Verdurine al vapore	Patate lesse
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	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 brasil, 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.

*Sui tavoli saranno a disposizione cestini con il pane

Dietista Dott.ssa Federica Rosy Fontana

