

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI ASILO NIDO

MENU' ESTIVO | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Riso in salsa zucchine	Pasta al ragù di verdure	Passato di verdure con pastina	Pasta al pesto e pomodorini
	Tortino di uovo e zucchine	Sformato/Crocchette di pesce	Bocconcini di pollo agli aromi	Pizza rossa*	Hummus di ceci
	Carote al vapore	Dadolata di pomodori	Pisellini saltati	Mozzarella*	Verdure miste al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane		Pane
2° SETTIMANA	Riso in crema di spinaci	Passato di verdure di stagione con pastina	Pasta al pomodoro	Vellutata di zucchine con farro	Pasta all'olio
	Bocconcini di tacchino al limone	Caprese (dadolata)	Uovo strapazzato	Platessa dorata con farina di mais	Sformato/crocchette di legumi al forno
	Fagiolini saltati		Insalata mista	Patate lesse	Carote al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco	Pasta al pesto di zucchine (zucchine e ricotta)	Ravioli al burro e salvia	Pasta all'olio	Riso dell'orto (pomodoro, carote, piselli)
	Stracchino	Frittata al forno	Ceci all'olio (mousse)	Merluzzo alla livornese	Scaloppine di maiale agli aromi
	Bietole all'agro	Insalata	Dadolata di pomodori al basilico	Carote saltate	Zucchine trifolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Pasta alla norma	Riso alla parmigiana	Pappa al pomodoro	Pasta al ragù	Passato di verdure estive con orzo
	Frittata al forno	Tacchino arrosto	Ricotta	Mousse di fagioli cannellini	Filetto di platessa impanato con farina di mais
	Insalata mista	Fagiolini saltati	Zucchine saltate	Dadolata di pomodorini al basilico	Patate al forno
	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 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.

*Sui tavoli saranno presenti cestini con il pane

Dott.ssa Dietista Federica Rosy Fontana

