

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI ASILO NIDO

Inverno | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con pastina	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla zucca gialla	Minestra di verdura con pastina
	Uovo strapazzato	Sformato/fish-burger caserecci	Ricotta	Bocconcini di pollo alla salvia	Pizza rossa*
	Tris di verdure al vapore	Patate lesse	Cavolfiore all'olio	Broccoli al vapore	Mozzarella*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	
2 SETTIMANA	Crema di piselli con riso	Pasta alla carrettiera	Minestra in brodo vegetale	Ravioli burro e salvia	Pasta olio
	Formaggio fresco	Sformato/crocchette di legumi al forno	Bocconcini di pollo agli aromi	Lenticchie stufate	Filetto di merluzzo dorato con farina di mais
	Carote trifolate	Finocchi al vapore	Patate arrosto	Bis verdure al vapore	Fagiolini al limone
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Crema di spinaci con riso	Pasta al pesto invernale	Polenta al ragù vegetale	Passato di fagioli cannellini con pastina	Pasta al pomodoro
	Frittata al formaggio	Sformato/crocchette di pesce	Brasato con verdure al forno	Stracchino	Ceci all'olio (mousse)
	Carote saltate	Fagiolini agli aromi		Bis di patate e broccoli al vapore	Verdure al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Pasta alla carrettiera	Risotto allo zafferano	Vellutata di zucca e porri con pastina	Lasagne al pomodoro e besciamella	Pasta all'olio
	Caciotta	Tortino di cavolfiore	Arista al forno con patate «chips» arrosto	Fagioli cannellini al pomodoro	Sformato/fish-burger di pesce «home made»
	Finocchi al vapore	Fagiolini saltati		Carote all'olio	Piselli saltati
	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 a disposizione cestini con il pane.

Dott.ssa Dietista Federica Rosy Fontana