

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI INFANZIA

Inverno | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con orzo	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla zucca gialla	Minestra di verdura con farro
	Uovo strapazzato	Sformato/fish-burger caserecci	Ricotta	Bocconcini di pollo alla salvia	Pizza rossa*
	Insalata invernale	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	Risotto ai piselli	Pasta alla carrettiera	Minestra in brodo vegetale	Ravioli burro e salvia	Pasta all'olio
	Pecorino/caciotta	Sformato/crocchette di legumi con fonduta di formaggio	Bocconcini di pollo agli aromi	Lenticchie stufate	Filetto di merluzzo dorato con farina di mais
	Carote trifolate	Finocchi filè	Patate «chips» arrosto	Insalata invernale	Fagiolini al limone
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Risotto in crema di spinaci	Pasta al pesto invernale di broccoli	Polenta al ragù vegetale	Zuppa di fagioli cannellini con pastina	Pasta al pomodoro
	Frittata al formaggio	Sformato/crocchette di pesce «home made»	Brasato con verdure al forno	Stracchino	Ceci all'olio e rosmarino
	Carote saltate	Insalata verde		Bis di patate e broccoli al vapore	Insalata e radicchio rosso
	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 o porri con farro	Lasagne al pomodoro e besciamella	Pasta all'olio
	Pecorino/caciotta	Tortino di cavolfiore	Arista al forno con patate «chips» arrosto	Fagioli cannellini al pomodoro	Fish-burger di pesce con salsa «finto ketchup»
	Finocchi all'olio	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 dei cestini con il pane.
Dott.ssa Dietista Federica Rosy Fontana

