

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI **scuole PRIMARIE**

Autunno | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto invernale	Spaghetti alla carrettiera	Crema di zucca con farro	Antipasto di ceci e verdure	Riso al burro
	Tortino di uovo e formaggio	Pecorino	Filetto di platessa impanato	Pasta al ragù	Bocconcini di pollo dorati
	Fagiolini saltati	Finocchi filè	Patate arrosto		Insalata di stagione
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Crema di verdure con farro	Pasta all'olio	Pasta al sugo di olive (pomodoro e olive)	Risotto ai porri e zucca gialla	Tagliatelle al pomodoro
	Pizza margherita	Merluzzo alla livornese	Frittata al forno	Roast- beef	Crocchette di ceci con crema al formaggio
		Spinaci saltati	Carote filè	Insalata	Broccoli saltati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	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	Crostone rustico con fagioli cannellini
	Uovo strapazzato	Spezzatino con piselli	Platessa al forno	Pecorino	Pasta pasticciata
	Zucca gratin al forno		Purè di patate	Finocchi all'olio	Carote file'
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	
4 SETTIMANA	Pasta alla pizzaiola	Farro al ragù di lenticchie	Pasta all'olio	Antipasto di ceci e verdure	Passato di verdure con riso
	Mozzarella	Pollo arrosto	Crocchette di legumi con salsa «finto ketchup»	Lasagne al pomodoro e besciamella	Merluzzo alla siciliana
	Fagiolini saltati	Bis di zucca e patate al forno	Insalata e radicchio rosso		Patate arrosto
	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.

Dott.ssa Dietista Federica Rosy Fontana

