

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI **scuole PRIMARIE**

MENU' ESTIVO | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Riso in salsa zucchine	Crema di verdure estive con farro/orzo	Pizza margherita*	Pasta al pesto e pomodorini
	Tortino di uovo e zucchine	Crocchette di pesce	Bocconcini di pollo agli aromi	Prosciutto cotto	Hummus di ceci
	Carote all'olio	Insalata di pomodori	Pisellini saltati	Insalata mista	Pinzimonio di verdure
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane		Pane
2° SETTIMANA	Riso in crema di spinaci	Cous-cous freddo con verdure di stagione (piselli, pomodoro, carote e zucchine)	Pasta integrale al pomodoro	Vellutata di zucchine con farro	Pasta al burro
	Bocconcini di tacchino al limone	Caprese	Uovo strapazzato	Platessa dorata con farina di mais	Crocchette di legumi con salsa «finto ketchup»
	Fagiolini saltati		Insalata mista	Patate chips al forno	Carote filè
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Pane e 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	Merluzzo alla livornese	Scaloppine di maiale agli aromi
	Bietole all'agro	Insalata	Pomodori al basilico	Carote filè	Zucchine saltate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
		Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Pasta alla norma	Insalata di riso (prosciutto cotto, formaggio, carote, zucchine e pomodoro)	Pappa al pomodoro	Crostoni con fagioli cannellini, pomodorini e basilico	Passato di verdure con orzo
	Uova sode con salsa verde	Tacchino arrosto	Ricotta	Pasta pasticciata al ragù	Filetto di platessa impanato con farina di mais
	Insalata e mais	Fagiolini saltati	Zucchine trifolate		Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	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