

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI INFANZIA

MENU' ESTIVO | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Riso in salsa zucchine	Crema di verdure estive con orzo/farro	Pizza rossa*	Pasta al pesto e pomodorini
	Tortino di uovo e zucchine	Sformato/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	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane		Pane
2° SETTIMANA	Riso in crema di spinaci	Cous-cous freddo con verdure di stagione (piselli, pomodori, zucchine e carote)	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	Sformato/crocchette di legumi con salsa «finto ketchup»
	Fagiolini saltati		Insalata mista	Patate lesse	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, piselli, carote)
	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 trifolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
		Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Pasta alla norma	Insalata di riso (prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, carote e zucchine)	Pappa al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di carne	Passato di verdure estive con orzo
	Uova sode con salsa verde	Tacchino arrosto	Ricotta	Fagioli cannellini all'olio	Filetto di platessa impanato con farina di mais
	Insalata	Fagiolini saltati	Zucchine trifolate	Pomodori al basilico	Patate «chips» 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 brasil, 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