

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI INFANZIA

MENU' ESTIVO | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Riso in salsa zucchini	Crema di verdure estive con orzo/farro	Pizza rossa*	Pasta al pesto e pomodorini
	Tortino di uovo e zucchini	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, zucchini e carote)	Pasta integrale al pomodoro	Vellutata di zucchini con farro	Pasta al burro
	Tacchino arrosto	Caprese	Uovo strapazzato	Platessa dorata con farina di mais	Sformato/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 zucchini (zucchini e ricotta)	Ravioli al burro e salvia	Pasta a 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	Bastoncini di carote	Zucchini 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 zucchini)	Pappa al pomodoro	Crostini con fagioli cannellini, pomodorini e basilico	Passato di verdure estive con orzo
	Uova sode con salsa verde	Tacchino marinato al limone	Ricotta	Pasta pasticciata al ragù di carne	Filetto di platessa impanato con farina di mais
	Insalata	Fagiolini saltati	Zucchini saltate		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, TRACCE DI 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, pistacchi, ecc), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco

* Sui tavoli saranno a disposizione dei cestini con il pane

DIETISTA DOTT.SSA FEDERICA ROSY FONTANA



CIRFOOD