

Menu INFANZIA E PRIMARIA POGGIO A CAIANO

MAGGIO/GIUGNO Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 4 MAGGIO	PASTA INTEGRALE PESTO	PASTA OLIO	PIZZA	RISO IN SALSA ESTIVA	GNOCCHETTI SARDI 4 FORMAGGI
	ARISTA FORNO	PESCE PANATO	PROSCIUTTO COTTO	HAMBURGER	MEDAGLIONI DI CECI
	PISELLINI SALTATI	CAROTE FILE	POMODORI	INSALATA	VERDURA VAPORE
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
DAL 11 MAGGIO	RISO CON SPINACI	TROFIE AL PESTO	PASTA AL POMODORO	PASTA ZUCCHINE	PASTA NORMA
	MOZZARELLA	LENTICCHIE SALTATE	MERLUZZO IN CROSTA IN PATATE	INVOLTINI VALDOSTANA	POLLO ARROSTO
	POMODORI E CETRIOLI	CAROTE FILE	ZUCCHINE TRIFOLATE	SPINACI SALTATI	INSALATA VARIOPINTA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
DAL 18 MAGGIO	PASTA PESTO	RISO CANTONESE	PASTA ROSE	PASTA OLIO	POKER INSALATA CECI LATTUGA MAIS POMODORI
	TONNO IN OLIO OLIVA	FORMAGGIO SPALMABILE	POLPETTE CARNE	FRITTATA	PASTA RAGU
	INSALATA	MISTO PINZIMONIO VERDURE	FINOCCHI FILE	INSALATA	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
DAL 25 MAGGIO	RAVIOLI BURRO E SALVIA	PASTA PESTO	PASTA POMODORO FRESCO E BASILICO	RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA TONNO E OLIVE
	FRITTATA	BASTONCINI MERLUZZO	BOCCONCINI TACCHINO AL FORNO	PETTO POLLO DORATO AL FORNO	PECORINO TOSCANO
	CAROTE FILE E MAIS	POMODORI E CETRIOLI	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA	VERDURE MISTE FORNO
	FRUTTA	FRUTTA	FRAGOLE	FRUTTA	FRUTTA FRESCA
DAL 1 GIUGNO	NO MENSA	FESTA	PASTA INTEGRALE POMODORO	FESTA FINE ANNO PASTA PESTO	PIZZA MARGHERITA
			ARISTA FORNO	HAMBURGER CARNE	COTTO
			PISELLINI SALTATI	INSALATA	POMODORI
			FRUTTA	PANINO E GELATO	FRUTTA

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/figli/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu INFANZIA E PRIMARIA POGGIO A CAIANO

MAGGIO/GIUGNO Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DAL 8 GIUGNO	RISO CON SPINACI	TROFIE AL PESTO	PASTA POMODORO	PASTA ZUCCHINE	PASTA NORMA
	MOZZARELLA	LENTICCHIE SALTATE	MERLUZZO IN CROSTA DI PATATE	PROSCIUTTO COTTO	POLLO ARROSTO
	POMODORI E CETRIOLI	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAROTE FILE	SPINACI SALTATI	INSALATA VARIOPINTA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
DAL 15 GIUGNO	PASTA PESTO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO ESTIVO O PANE E POMODORO	ANTIPASTO DI CROSTINI CON POMODORINI E FAGIOLI ALL'OLIO EVO	PASTA OLIO	PASTA ROSE'
	TONNO IN OLIO DI OLIVA	FORMAGGIO SPALMABILE	PASTA RAGU DI CARNE	FRITTATA	POLPETTE DI CARNE
	INSALATA E MAIS	PINZIMONIO DI VERDURE		INSALATA MISTA	FINOCCHI FILE'
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
DAL 22 GIUGNO	RAVIOLI BURRO E SALVIA	PASTA/SPAGHETTI PESTO	PASTA POMODOR FRESCO E BASILICO	RISO PARMIGIANA	PASTA TONNO E OLIVE
	FRITTATA	BASTONCINI MERLUZZO FORNO	BOCCONCINI TACCHINO AL FORNO	PETTO POLLO DORATO	PECORINO TOSCANO
	CAROTE FILE E MAIS	POMODORI E CETRIOLI	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA	VERDURE MISTE FORNO
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
DAL 29 GIUGNO	PASTA OLIO	RISO SALSA ESTIVA			
	FRITTATA	HAMBURGER CARNE			
	CAROTE FILE	INSALATA			
	FRUTTA	FRUTTA			

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/figli/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.