

Menu Scuole Comune di Casole d'Elsa INFANZIA

Primavera- Estate Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
COLAZIONE	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Pane e barretta di cioccolato</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Schiacciata all'olio</i>
1° SETTIMANA	Cous-cous alle verdure	Vellutata di zucchine con pastina	Pasta con pomodoro e basilico	Insalata di farro e ceci	Risotto con sugo di pesce
	Bocconcini di pollo	Filetto di platessa panato al forno	Hamburger di manzo	Uova strapazzate al pomodoro	Stracchino
	Pizzette di melanzane	Purè di patate	Insalata di pomodori	Insalata mista	Zucchine trifolate
COLAZIONE	<i>Pane e olio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Torta</i>
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e zucchine	Insalata di riso estiva	Pasta con melanzane	Vellutata di verdure con crostini integrali	Cous-cous con legumi
	Spezzatino di tacchino	Mozzarella	Crocchette di nasello e patate	Frittata	Prosciutto cotto
	Piselli saltati	Parmigiana di zucchine	Insalata di pomodori	Insalata mista	Stick di peperoni zucchine e carote gratinati
COLAZIONE	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Schiacciata all'olio</i>
3° SETTIMANA	Pasta al ragù	Pasta all'olio	Pasta pomodoro e ricotta	Riso con pomodoro e basilico	Minestrone di verdure con orzo
	Caciottina	Insalata fredda di polpo e patate	Frittata	Filetto di platessa panato al forno	Arista al forno
	Zucchine, pomodori, patate al forno	Pizzette di melanzane	Insalata di pomodori e cetrioli	Fagiolini all'agro	Insalata di pomodori carote e cetrioli
		Frutta fresca			
COLAZIONE	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Torta</i>
4° SETTIMANA	Pasta con pesto di zucchine	Farro pesto e pomodorini	Pasta e ceci	Risotto con piselli	Panzanella estiva
	Prosciutto cotto	Frittata di patate	Petto di pollo al limone	Caprese	Tonno e fagioli
	Melone estivo	Insalata di pomodori	Stick di peperoni zucchine e carote gratinati		Carote file

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.



Menu Scuole Comune di Casole d'Elsa INFANZIA

Primavera-Estate Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
COLAZIONE	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e barretta di cioccolato</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Schiacciata</i>
5° SETTIMANA	Risotto con sugo di pesce	Cous-cous alle verdure	Vellutata di zucchini con pastina	Insalata di farro e ceci	Pasta con pomodoro e basilico
	Stracchino	Bocconcini di pollo	Filetto di platessa panato al forno	Uova strapazzate al pomodoro	Hamburger di manzo
	Zucchini trifolati	Pizzette di melanzane	Purè di patate	Insalata mista	Insalata di pomodori
COLAZIONE	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Torta</i>
6° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e zucchini	Cous-cous con legumi	Insalata di riso estiva	Pasta con melanzane	Vellutata di verdure con crostini integrali
	Spezzatino di tacchino	Prosciutto cotto	Mozzarella	Crocchette di nasello e patate	Frittata
	Piselli saltati	Stick di peperoni, zucchini e carote gratinati	Parmigiana di zucchini	Insalata di pomodori	Insalata mista
COLAZIONE	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Schiacciata all'olio</i>
7° SETTIMANA	Minestrone di verdure con orzo	Pasta al ragù	Pasta all'olio	Pasta pomodoro e ricotta	Riso con pomodoro e basilico
	Arista al forno	Caciottina	Insalata fredda di polpo e patate	Frittata	Filetto di platessa panato al forno
	Insalata di pomodori carote e cetrioli	Zucchini, pomodori, patate al forno	Pizzette di melanzane	Insalata di pomodori e cetrioli	Fagiolini all'agro
COLAZIONE	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e olio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Torta</i>
8° SETTIMANA	Farro pesto e pomodorini	Panzanella estiva	Pasta con pesto di zucchini	Pasta e ceci	Risotto con piselli
	Frittata di patate	Tonno e fagioli	Prosciutto cotto	Petto di pollo al limone	Insalata caprese
	Insalata di pomodori	Carote file'	Melone estivo	Stick di peperoni, zucchini e carote gratinati	

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.



Menu Scuole Comune di Casole d'Elsa **INFANZIA**

Primavera-Estate Anno Scolastico **2026-2027**

Il menù del mercoledì, **una volta al mese**, sarà
sostituito da:

**PIZZA MARGHERITA
PROSCIUTTO COTTO
INSALATA**



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.