

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

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

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
1° SETTIMANA	Cous-cous alle verdure	Pasta con pomodoro e basilico
	Bocconcini di pollo	Hamburger di manzo
	Pizzette di melanzane	Insalata di pomodori
	Pane comune	Pane comune
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e zucchine	Pasta con melanzane
	Spezzatino di tacchino	Crocchette di nasello e patate
	Piselli saltati	Insalata di pomodori
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta al ragù	Pasta pomodoro e ricotta
	Caciottina	Frittata
	Zucchine, pomodori, patate al forno	Insalata di pomodori e cetrioli
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca
4° SETTIMANA	Pasta con pesto di zucchine	Pasta e ceci
	Prosciutto crudo	Petto di pollo al limone
	Melone estivo	Stick di peperoni, zucchine e carote gratinati
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta



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 **PRIMARIA**

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

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
5° SETTIMANA	Risotto con sugo di pesce	Vellutata di zucchine con pastina
	Stracchino	Filetto di platessa panato al forno
	Zucchine trifolate	Purè di patate
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca
6° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e zucchine	Insalata di riso estiva
	Spezzatino di tacchino	Mozzarella
	Piselli saltati	Parmigiana di zucchine
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca
7° SETTIMANA	Minestrone di verdure con orzo	Pasta all'olio
	Arista al forno	Insalata fredda di polpo e patate
	Insalata di pomodori carote e cetrioli	Pizzette di melanzane
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca
8° SETTIMANA	Farro pesto e pomodorini	Pasta con pesto di zucchine
	Frittata di patate	Prosciutto crudo
	Insalata di pomodori	Melone estivo
	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca

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 PRIMARIA

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.

CIRFOOD