



Comune di Lastra a Signa – Refezione Scolastica Scuola dell’Infanzia MENU AUTUNNALE 2026/2027 – Dal 28 settembre 2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Risotto alla parmigiana	Caserecce al pesto di broccoli	Ravioli al burro e salvia	Fusilli al ragù	Passato di verdure e patate con riso
	Frittata	Bocconcini di pollo al forno	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Stracchino	Merluzzo alla livornese
	Biete e porri saltati	Fagiolini aromatizzati	Carote julienne	Insalata mista	Spinaci saltati
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Yogurt alla frutta
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Risotto alle zucchine/zucca	Passato di verdure e legumi con farro	Sedanini al pomodoro	Conchiglie al pesto
	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino agli aromi	Pizza margherita	Polpette di manzo	Bastoncini di merluzzo al forno
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote agli aromi	Insalata	Pisellini prezzemolati	Purè di patate
	Pane – Frutta fresca	Pane – Banana	Pane – Frutta fresca	Pane - Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
3 SETTIMANA	Caserecce al ragù vegetale	Passato di verdure e patate con riso	Pennette alla carrettiera	Fusilli all’ortolana	Risotto ai piselli
	Frittata	Hamburger di manzo	Fagioli all’uccelletto	Polpette di merluzzo al pomodoro	Bocconcini di pollo al forno
	Finocchi Julienne	Bieta agli aromi	Carote julienne	Spinaci saltati	Fagiolini all’olio
	Pane – Frutta fresca	Pane – yogurt alla frutta	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo	Risotto alla zucca gialla
	Arista	Bastoncini di merluzzo al forno	Mozzarella	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino dorati
	Pisellini prezzemolati	Carote julienne	Fagiolini all’olio	Insalata mista	Biete/spinaci saltati
	Pane – Frutta fresca	Pane – Banana	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca

SI INFORMANO GLI UTENTI, o chi per essi (genitori/tutori), 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, neri 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. 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.

Avvertenze: In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all’Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione :

Allergie o intolleranze alimentari: Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare il nido e la classe frequentate.

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre al nido frequentato, gli alimenti da escludere;

Vitto disturbo senza certificazione medica :

per 2 giorni consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata : Pasta o riso all’olio -fettina di carne ai ferri -patate lesse -mela

Dieta in bianco: con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità **NB** contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

