

Menù Estivo Scuole Comune di Guardistallo e Casale Marittimo

Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Minestra di verdura con riso	Risotto alle verdure	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine
	Formaggio fresco	Pesce bianco alla mugnaia	Roast-beef	Fesa di tacchino arrosto	Frittata al forno
	Piselli al tegame	Pomodori in insalata	Carote filangè (cotte x nido)	Insalata mista	Bietola al vapore
	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Passato di verdura con pastina	Pasta al pesto (no pinoli x nido)	Pasta al sugo di verdure	Pizza margherita	Pasta pomodori capperi e olive
	Petto di pollo alla salvia	Tortino di patate	Filetto di pesce al forno	Prosciutto crudo (cotto x nido)	Bocconcini di parmigiano
	Patate lesse	Pomodori in insalata	Zucchine al vapore	Insalata verde	Fagiolini al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Pasta al pesto (no pinoli x nido)	Risotto alla parmigiana	Passato di verdura con pastina	Chicche di patate al ragù	Pasta pomodoro e basilico
	Frittata al forno	Platessa dorata	Straccetti di pollo al limone	Formaggio fresco	Scaloppina di vitellone al limone
	Insalata verde	Pomodori in insalata	Insalata verde	Bietola al vapore	Zucchine al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Pasta pomodori capperi e olive	Pasta al sugo di verdure	Minestrone di legumi con orzo/farro	Pasta olio e grana	Pasta al pesto (no pinoli x nido)
	Caprese	Frittata al forno	Prosciutto crudo (cotto x nido)	Coscette di pollo arrosto	Filetto di pesce al forno
		Fagiolini al vapore	Patate al vapore	Carote filangè (cotte x nido)	Piselli all'olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/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 es.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.