



Comune di
Lastra a Signa

Comune di Lastra a Signa – Refezione Scolastica: Scuola Primaria

Inverno 2025 Dal 7 Gennaio al 1 Aprile 2026 | Anno Scolastico 2025-2026

Inizio I settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Spaghetti all'isolana	Tortelli di patate al ragù	Riso alla parmigiana	Caserecce al pesto di spinaci e noci	Passato di verdure e patate con riso
	Bastoncini di merluzzo al forno	Mozzarella	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di pollo al latte	Frittata ai porri
	Insalata e finocchi julienne	Biete saltate	Carote julienne	Pisellini stufati	Carote, fagiolini e zucca gratinati
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Yogurt alla frutta
2 SETTIMANA	Fusilli ai porri e asiago	Risotto alla zucca gialla	Passato di verdure e legumi con farro	Sedanini all'ortolana	Conchiglie all'olio
	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino agli aromi	Pizza Margherita	Hamburger di manzo	Polpette di merluzzo al pomodoro
	Carote agli aromi	Spinaci saltati	Insalata	Pisellini prezzemolati	Fagiolini all'olio
	Pane – Frutta fresca	Pane – Banana	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
3 SETTIMANA	Ravioli al burro e salvia	Passato di verdure e patate con riso	Spaghetti alla carrettiera	Risotto al braccio di ferro	Gnocchetti sardi al pesto di broccoli e pecorino
	Frittata	Coscia di pollo al forno	Fagioli all'uccelletto	Bastoncini di merluzzo al forno	Polpette di manzo al pomodoro
	Pisellini stufati	Insalata	Biete e porri saltati	Insalata e finocchi julienne	Carote agli aromi
	Pane – Frutta fresca	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
4 SETTIMANA	Fusilli all'olio	Risotto alla verza e parmigiano	Pennette al pomodoro	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo
	Merluzzo alla livornese	Arista alle mele	Bocconcini di tacchino dorati	Stracchino	Prosciutto crudo
	Pisellini prezzemolati	Carote julienne	Fagiolini al pomodoro	Spinaci saltati	Insalata mista
	Pane – Frutta fresca	Pane – Banana	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca

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 come presenza involontaria derivante 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.

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 la scuola e la classe frequentata.

Dieta per motivi religiosi e vegetariana: è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre alla scuola frequentata, 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

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al genitore rappresentante commissione mensa (presso ogni scuola) o alla dietista incaricata dal Comune di Lastra a Signa c/o Servizi Educativi tel. 0553270149 o c/o Centro Cottura tel. 0558721786.

Il presente menu è reperibile anche sul sito internet www.comune.lastra-a-signa.fi.it





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 come presenza involontaria derivante 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.

