



Comune di
Lastra a Signa

Comune di Lastra a Signa – Refezione scolastica: Nido I Caci, Lastra e Skolè

Autunno 2025 Dal 22 settembre al 23 dicembre 2025 | Anno Scolastico 2025-2026

INIZIO III Settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
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 – Frutta fresca
	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Pane e olio	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Pane e marmellata	MERENDA: Latte e biscotti
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Risotto alle zucchini/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	Merluzzo al forno
	Insalata e finocchi julienne	Carote agli aromi	Insalata	Pisellini prezzemolati	Purè di patate
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Pane e marmellata	MERENDA: Pane e olio	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Latte e biscotti
3 SETTIMANA	Caserecce al ragù vegetale	Passato di verdure e patate con pasta	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	Biete agli aromi	Carote julienne	Spinaci saltati	Fagiolini all'olio
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Pane e marmellata	MERENDA: Pane e olio	MERENDA: Latte e biscotti
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Passato di legumi con orzo	Risotto alla zucca gialla
	Arista	Polpette di platessa	Mozzarella	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino dorati
	Pisellini prezzemolati	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Biete/Spinaci saltati
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Pane e olio	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Latte e biscotti	MERENDA: Pane e marmellata

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.

