

**Comune di Monsummano terme**

**Menù di Refezione Scolastica anno 2024/2025  
Scuola dell'Infanzia e primarie**

**GIUGNO 2025**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2	3	4	<b>FESTA FINE ANNO 5</b>	6
	Riso il crema di piselli Hamburger di vitellone Insalata frutta fresca	Ravioli burro e salvia frittata Carote filè frutta	pizza margherita pr cotto pomodori DOLCE	Pasta pesto Arista in forno Pisellini saltati frutta fresca
9	10	11	12	13
Riso braccio di ferro con spinaci mozzarella pomodori e cetrioli frutta fresca	Pasta alla norma Pollo arrosto insalata variopinta(lattuga, carote,radicchio, mais, ravanelli) frutta fresca	Pasta olio Medaglione di pesce in crosta di patate chips Carote filè frutta fresca	Pasta pomodoro Inv valdostana Fagiolini saltati frutta	Pasta pesto Hummus di ceci o ceci olio Zucchine trifolate Frutta fresca
16	17	18	19	20
Pasta pesto Filetti di tonno in olio di oliva Insalata e mais Frutta fresca	Pasta al pomodoro estivo caldo o freddo o pane e pomodoro Formaggio spalmabile misto di Pinzimonio di verdure frutta fresca	Antipasto di crostini con pomodorini e fagioli all'olio evo Pasta al ragù di carne yogurt	Pasta olio Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Frutta fresca	Riso in salsa verdure Polpette di carne in forno al pomodoro Finocchi filè frutta fresca
23	24	25	26	27
Pasta olio Crocchette di uovo e prosciutto carote filè e mais frutta fresca	Pasta in crema di zucchine Bastoncini di pesce dorati Pomodori e cetrioli Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di tacchino in forno Zucchine e patate saltate fragole o Melone (da giugno)	Pasta fredda petto di pollo dorato in forno insalata frutta fresca	Pasta al sugo di tonno Asiago o parmigiano verdure miste in forno frutta fresca
30				
Pasta al pomodoro mozzarella Insalata frutta fresca		Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.		