



Comune di
Lastra a Signa

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

MENU ESTIVO 2026/2027 – Dall'8 settembre 2026

Inizio I settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di verdure e patate con riso	Fusilli al ragù	Ravioli al burro e salvia	Farro al pesto di zucchine	Riso alla parmigiana
	Polpette di platessa	Stracchino	Fagioli all'uccelletto	Bocconcini di pollo al latte	Frittata
	Carote julienne	Insalata e pomodori	Pomodori	Biete saltate	Fagiolini aromatizzati
	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Pane e pomodoro	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Latte e biscotti	MERENDA: Pane e marmellata	MERENDA: Yogurt alla frutta
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Risotto alle zucchine	Pizza margherita	Conchiglie al pesto	Sedanini al pomodoro crudo
	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino al forno	Hummus di ceci	Polpette di manzo	Polpette di merluzzo
	Insalata di cetrioli e pomodori	Pomodori	Insalata	Carote saltate	Pisellini prezzemolati
	Pane – Frutta fresca	Pane - Banana	Pane – Frutta fresca	Pane - Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Pane e marmellata	MERENDA: Pane e pomodoro	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Latte e biscotti
3 SETTIMANA	Pennette alla carrettiera	Passato di verdure con pasta	Caserecce alle zucchine	Fusilli al pesto alla siciliana	Risotto ai piselli
	Frittata	Hamburger di manzo	Fagioli all'uccelletto	Polpette di platessa	Bocconcini di pollo al forno
	Insalata	Patate all'olio	Pomodori all'olio	Insalata di cetrioli e pomodori	Fagiolini all'olio
	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Pane e pomodoro	MERENDA: Latte e biscotti	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Pane e marmellata
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Riso alle verdure estive	Pennette al pomodoro crudo
	Arista	Polpette di merluzzo	Mozzarella	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di tacchino al limone
	Pisellini prezzemolati	Insalata mista	Pomodori	Carote julienne	Biete saltate
	Pane – Frutta fresca	Pane – Banana	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	MERENDA: Yogurt alla frutta	MERENDA: Pane e pomodoro	MERENDA: Plum Cake	MERENDA: Latte e biscotti	MERENDA: Pane e marmellata

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, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, 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 di 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





Comune di
Lastra a Signa

Comune di Lastra a Signa – Refezione Scolastica Nido Carcheri e Malmantile

MENU ESTIVO 2026/2027 – Dall'8 settembre 2026

Inizio I settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di verdure e patate con riso	Fusilli al ragù	Ravioli al burro e salvia	Farro al pesto di zucchine	Riso alla parmigiana
	Polpette di platessa	Stracchino	Fagioli all'uccelletto	Bocconcini di pollo al latte	Frittata
	Carote julienne	Insalata e pomodori	Pomodori	Biete saltate	Fagiolini aromatizzati
	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Risotto alle zucchine	Pizza margherita	Conchiglie al pesto	Sedanini al pomodoro crudo
	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino al forno	Hummus di ceci	Polpette di manzo	Polpette di merluzzo
	Insalata di cetrioli e pomodori	Pomodori	Insalata	Carote saltate	Pisellini prezzemolati
	Pane – Frutta fresca	Pane - Banana	Pane – Frutta fresca	Pane - Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pennette alla carrettiera	Passato di verdure con pasta	Caserecce alle zucchine	Fusilli al pesto alla siciliana	Risotto ai piselli
	Frittata	Hamburger di manzo	Fagioli all'uccelletto	Polpette di platessa	Bocconcini di pollo al forno
	Insalata	Patate all'olio	Pomodori all'olio	Insalata di cetrioli e pomodori	Fagiolini all'olio
	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Riso alle verdure estive	Pennette al pomodoro crudo
	Arista	Polpette di merluzzo	Mozzarella	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di tacchino al limone
	Pisellini prezzemolati	Insalata mista	Pomodori	Carote julienne	Biete saltate
	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, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, 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 di 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

