

**COMUNE DI IMPRUNETA**  
**SERVIZIO SOCIALE - MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE 2023**



**Legenda:**

- 1** Materia prima proveniente da Agricoltura Biologica
- 2** Materia prima proveniente da Agricoltura Biologica e da Filiera Corta Toscana
- 3** Materia prima di provenienza nazionale
- 4** F.C. Toscana = filiera corta Toscana
- 5** L'olio extra vergine utilizzato è di Filiera Corta Toscana, Biologico, IGP
- 6** Una volta alla settimana sarà distribuita come frutta fresca la banana proveniente dal commercio equo e solidale
- 7** Il prodotto o alcuni ingredienti della ricetta, di provenienza nazionale, sono congelati\* e/o surgelati\* all'origine

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>LUNEDÌ</b>
Penne alla carrettiera <b>Fesa di Tacchino agli aromi</b> Carote saporite/zucchine trifolate Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Farfalle al ragù Ricotta Carote saltate Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Insalata mista Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli all'ortolana <b>Pollo finto fritto</b> Zucchine saltate Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>
Passato di verdure* con farro Merluzzo* gratinato Purè di patate Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Penne al pomodoro Polpettine di pesce* Piselli* saporiti Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli alla carrettiera <b>Fesa di Tacchino al latte</b> Carote julienne Bietola all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Passato di fagioli con orzo Pizza con mozzarella Insalata verde Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>
Fusilli al pomodoro <b>Pecorino toscano DOP</b> Pomodori in insalata/ carote julienne Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli con il pesto di basilico/ all'ortolana Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Merluzzo* salvia e limone Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Lasagne al ragù Parmigiano reggiano DOP Carote julienne Bietola all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>
Riso all'ortolana <b>Hamburger di Vitellone Chianino Bio</b> Finocchi in insalata Verza saltata Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Sedani in crema di porri <b>Sovracosce di pollo al forno</b> Bietola/verza saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Penne alla marinara <b>Polpette di Vitellone Chianino Bio</b> Cavolfiore saporito Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Riso al pomodoro <b>Arista F.C. Toscana al forno</b> Fagiolini* all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Sedani rosè Uova al pomodoro Insalata verde Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Crostone caldo di pomodoro e mozzarella Insalata verde Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Sedani al ragù di lenticchie <b>Stracchino</b> Finocchi gratinati/ pomodori in insalata Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Sedani al ragù di pesce* Uovo sodo in salsa verde Pomodori e cetrioli in insalata Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione

\*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

**Menù in vigore dal: 25/09/2023**