

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

*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

Menù in vigore dal: 25/09/2023