

COMUNE DI IMPRUNETA
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA - MENU' GIUGNO-LUGLIO 2025



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

*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

Menù in vigore dal: 03/06/2025, in I° settimana

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÌ Penne all'olio (1) Frittata al forno (3, 7) Pomodori all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÌ Fusilli all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (1,3) Insalata mista Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	LUNEDÌ Penne al pomodoro fresco (1) Merluzzo* gratinato (4,1) Carote e cetrioli in insalata Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÌ Fusilli al pomodoro fresco (1) Pollo finto fritto (1) Piselli* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÌ Farro al pesto (1,3,5,6,7,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÌ Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Pomodori e cetrioli in insalata Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÌ Riso al burro (7) Polpette di Vitellone BIO (3,7) Pomodori all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÌ Penne all'olio (1) Sformato di pesce* (3,4) Zucchine trifolate Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Fusilli al pomodoro fresco (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Passato di legumi misti con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Orzo al pesto e pomodorini (1,3,5,6,7,8,11,13) Ricotta (7) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Tagliatelle al ragù (1,3,9) Pecorino (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÌ Riso alle zucchine Parmigiano Reggiano DOP (7) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÌ Farfalle al pesto (1,5,7,8) Sovracosce di pollo al forno Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÌ Spaghetti alla carrettiera (1) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÌ Farfalle al pesto (1,5,7,8) Arista F.C. Toscana al forno Pomodori all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÌ Tagliatelle al pomodoro (1,3) Fesa di tacchino agli aromi Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÌ Riso alla marinara Sformato di pesce* (4,3) Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÌ Sedani al pesto di zucchine (1,7) Bocconcini di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÌ Passato di fagioli con riso (1,5,6,8,11,13) Pizza con mozzarella (1,7) Carote julienne Yogurt alla frutta (7)

Tabella I. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento /UE) N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce*
5	Arachidi
6	Soia*
7	Latte*
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini
14	Molluschi e i loro prodotti
* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione	

COMUNE DI IMPRUNETA
ASILO NIDO - MENU' GIUGNO-LUGLIO 2025



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

*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

Menù in vigore dal: 03/06/2025, in I° settimana

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÍ Penne all'olio (1) Frittata al forno (7,3) Pomodori all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÍ Fusilli all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (1,3) Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	LUNEDÍ Penne al pomodoro fresco (1) Merluzzo* gratinato (4,1) Carote e cetrioli in insalata Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÍ Fusilli al pomodoro fresco (1) Pollo finto fritto (1) Piselli* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÍ Farro al pesto (1,3,5,6,7,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Pomodori e cetrioli in insalata Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Riso all'olio Polpette di Vitellone BIO (3,7) Pomodori all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Penne all'olio (1) Sformato di pesce* (3,4) Zucchine trifolate Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÍ Fusilli pomodoro fresco (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Passato di legumi misti con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Orzo al pesto e pomodorini (1,3,5,6,7,8,11,13) Ricotta (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Sedani al ragù (1,9) Pecorino (7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÍ Riso alle zucchine Parmigiano Reggiano DOP (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÍ Farfalle al pesto (1,5,7,8) Sovracosce di pollo al forno Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÍ Sedani alla carrettiera (1) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÍ Farfalle al pesto (1,5,7,8) Arista F.C. Toscana al forno Pomodori all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÍ Sedani al pomodoro (1) Fesa di tacchino agli aromi Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Riso alla marinara Sformato di pesce* (3,4) Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Sedani al pesto di zucchine (1,7) Bocconcini di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Passato di fagioli con riso (1,5,6,8,11,13) Pizza con mozzarella (1,7) Carote saporite Insalata verde Yogurt alla frutta (7)

Tabella I. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento /UE) N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce*
5	Arachidi
6	Soia*
7	Latte*
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini
14	Molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione

COMUNE DI IMPRUNETA
SERVIZIO SOCIALE - MENU' GIUGNO-LUGLIO 2025



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

*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

Menù in vigore dal: 03/06/2025, in I° settimana

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÍ Penne al sugo di verdure in bianco (1) Uova sode (3) Pomodori all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÍ Fusilli al sugo di verdure in bianco (1) Uovo sodo in salsa verde (3,1) Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	LUNEDÍ Penne al pomodoro fresco (1) Merluzzo* gratinato (1,4) Carote e cetrioli in insalata Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÍ Fusilli al pomodoro fresco (1) Pollo finto fritto (1) Piselli* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÍ Farro al pesto (1,3,5,6,7,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Gomiti al ragù (1,9) Sformato di verdure (3,7) Pomodori e cetrioli in insalata Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Riso alle verdure in bianco Polpette di Vitellone BIO (3,7) Pomodori all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Penne al sugo di verdure in bianco (1) Sformato di pesce* (3,4) Zucchine trifolate Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÍ Fusilli al pomodoro fresco (1) Hamburger di Vitellone BIO (3) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Passato di legumi misti con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Orzo al pesto e pomodorini (1,3,5,6,7,8,11,13) Ricotta (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Sedani al ragù (1,9) Pecorino (7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÍ Riso alle zucchine Parmigiano Reggiano DOP (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÍ Farfalle al pesto (1,5,7,8) Sovracosce di pollo al forno Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÍ Sedani alla carrettiera (1) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÍ Farfalle al pesto (1,5,7,8) Arista F.C. Toscana al forno Pomodori all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÍ Sedani al pomodoro (1) Fesa di tacchino agli aromi Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Riso alla marinara Sformato di pesce* (3,4) Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Sedani al pesto di zucchine (1,7) Bocconcini di pollo arrosto Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Passato di fagioli con riso (1, 5,6,8,11,13) Pizza con mozzarella (1,7) Carote julienne Verdure all'olio Yogurt alla frutta (7)

Tabella I. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento /UE) N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce*
5	Arachidi
6	Soia*
7	Latte*
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini
14	Molluschi e i loro prodotti
* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione	

COMUNE DI IMPRUNETA
SCUOLA MEDIA - MENU' GIUGNO-LUGLIO 2025



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

*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

Menù in vigore dal: 03/06/2025, in I° settimana

Tabella I. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento /UE) N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce*
5	Arachidi
6	Soia*
7	Latte*
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini
14	Molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione