

COMUNE DI IMPRUNETA
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA - MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE 2024



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: 30/09/2024

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
<p style="text-align: center;">LUNEDÌ</p> <p>Penne all'olio Fesa di tacchino agli aromi Carote saporite Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">LUNEDÌ</p> <p>Fusilli all'olio Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">LUNEDÌ</p> <p>Passato di verdure* con riso Crostone mozzarella e pomodoro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">LUNEDÌ</p> <p>Fusilli all'olio Pollo finto fritto Finocchi julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p style="text-align: center;">MARTEDÌ</p> <p>Vellutata di carote con farro Merluzzo* gratinato Piselli* stufati Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDÌ</p> <p>Penne al pesto/ al pomodoro Crostone con i fagioli insalata di pomodori Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDÌ</p> <p>Spaghetti alla carrettiera Frittata al forno Carote julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDÌ</p> <p>Passato di fagioli con orzo Pizza con mozzarella Carote julienne Frutta di stagione</p>
<p style="text-align: center;">MERCOLEDÌ</p> <p>Sedani all'ortolana Hamburger di Vitellone Bio Pomodori in insalata/ Finocchi julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">MERCOLEDÌ</p> <p>Gomiti al ragù Muffin di verdure Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">MERCOLEDÌ</p> <p>Penne alla marinara Polpette di Vitellone Bio Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">MERCOLEDÌ</p> <p>Lasagne al ragù Ricotta Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p style="text-align: center;">GIOVEDÌ</p> <p>Riso e piselli* Parmigiano Reggiano DOP Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">GIOVEDÌ</p> <p>Riso alla braccio di ferro* Sovracosce di pollo al forno Carote julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">GIOVEDÌ</p> <p>Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo arrosto Patate arrosto Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">GIOVEDÌ</p> <p>Penne radicchio e porri Arista F.C. Toscana al forno Bietola fresca (secondo disponibilità) /* all'agro Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p style="text-align: center;">VENERDÌ</p> <p>Spaghetti al pomodoro Crocchette di legumi con salsa al pomodoro agrodolce Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">VENERDÌ</p> <p>Crema di verdure* con pastina Polpettine di pesce* Piselli* saporiti Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">VENERDÌ</p> <p>Sedani al burro Merluzzo* gratinato Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p style="text-align: center;">VENERDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Polpettine di pesce* Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>

COMUNE DI IMPRUNETA
ASILO NIDO - MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE 2024



I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
<p align="center">LUNEDÍ</p> <p>Penne all'olio Fesa di Tacchino agli aromi Carote saporite Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÍ</p> <p>Fusilli all'olio Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÍ</p> <p>Passato di verdure* con riso Crostone mozzarella e pomodoro Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÍ</p> <p>Fusilli all'olio Pollo finto fritto Finocchi all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">MARTEDÍ</p> <p>Vellutata di carote con farro Merluzzo* gratinato Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÍ</p> <p>Penne al pesto/al pomodoro Crostone con i fagioli Insalata di pomodori Verdure all'olio Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÍ</p> <p>Fusilli alla carrettiera Frittata al forno Carote a bastoncino Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÍ</p> <p>Passato di fagioli con orzo Pizza con mozzarella Carote a bastoncino Verdure all'olio Frutta di stagione</p>
<p align="center">MERCOLEDÍ</p> <p>Sedani all'ortolana Hamburger di Vitellone Chianino Bio Pomodori in insalata/ Finocchi all'olio Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÍ</p> <p>Gomiti al ragù Muffin di verdure Verdure all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÍ</p> <p>Penne alla marinara Polpette di Vitellone Chianino Bio Fagiolini*all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÍ</p> <p>Lasagne al ragù Ricotta Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">GIOVEDÍ</p> <p>Riso e piselli* Parmigiano Reggiano DOP Bietola fresca (secondo disponibilità) /*saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÍ</p> <p>Riso alla braccio di ferro* Sovracosce di pollo al forno Carote a bastoncino Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÍ</p> <p>Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo arrosto Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÍ</p> <p>Penne radicchio e porri Arista F.C. Toscana al forno Bietola fresca (secondo disponibilità) /* all'agro Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">VENERDÍ</p> <p>Fusilli al pomodoro Crocchette di legumi con salsa al pomodoro agrodolce Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÍ</p> <p>Crema di verdure* con pastina Polpette di pesce* Piselli* saporiti Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÍ</p> <p>Sedani al burro Merluzzo* gratinato Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÍ</p> <p>Riso al pomodoro Polpette di pesce* Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>

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: 30/09/2024

COMUNE DI IMPRUNETA
SERVIZIO SOCIALE - MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE 2024



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:
30/09/2024**

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Penne alla carrettiera Fesa di Tacchino agli aromi Carote saporite Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Fusilli all'ortolana Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Passato di verdure* con riso Crostone mozzarella e pomodoro Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Fusilli all'ortolana Pollo finto fritto Finocchi julienne Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Vellutata di carote con farro Merluzzo* gratinato Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Penne al pesto/ al pomodoro Crostone con i fagioli Insalata di pomodori Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Fusilli alla carrettiera Frittata al forno Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Passato di fagioli con orzo Pizza con mozzarella Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Sedani all'ortolana Hamburger di Vitellone Chianino Bio Pomodori in insalata/ finocchi julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Gomiti al ragù Muffin di verdure Verdure all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Penne alla marinara Polpette di Vitellone Chianino Bio Fagiolini* all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Lasagne al ragù Ricotta Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Riso e piselli* Parmigiano Reggiano DOP Bietola fresca (secondo disponibilità)/*saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Riso alla braccio di ferro* Sovracosce di pollo al forno Verdure all'olio Carote julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo arrosto Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Penne radicchio e porri Arista F.C. Toscana al forno Bietola fresca (secondo disponibilità) /*all'agro Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>
<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Fusilli al pomodoro Crocchette di legumi con salsa al pomodoro agrodolce Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Crema di verdure* con pastina Polpette di pesce* Piselli* saporiti Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Sedani al pomodoro Merluzzo* gratinato Verdure all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Riso al pomodoro Polpette di pesce* Fagiolini*all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione</p>

COMUNE DI IMPRUNETA
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO - MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE 2024



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: 30/09/2024

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Penne all'olio Fesa di tacchino agli aromi Carote saporite Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli all'olio Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Crostone mozzarella e pomodoro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli all'olio Pollo finto fritto Finocchi julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Sedani all'ortolana Hamburger di Vitellone Bio Pomodori in insalata/ Finocchi julienne Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Gomiti al ragù Muffin di verdure Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Penne alla marinara Polpette di Vitellone Bio Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Lasagne al ragù Ricotta Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione