

COMUNE DI IMPRUNETA
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA - MENU' FEBBRAIO - APRILE 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: 27/01/2025

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Penne all'olio (1) Frittata al forno (3, 7) Finocchi gratinati (1) Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Fusilli all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (1,3) Insalata mista Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Riso al burro (7) Merluzzo* gratinato (4,1) Fagiolini* all'agro Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro (1) Pollo finto fritto (1) Piselli* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Vellutata di carote con farro (1,5,6,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Spinaci (freschi, secondo disponibilità) /* all'agro Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Penne alla marinara (1) Polpette di Vitellone BIO (3,7) Cavolo cappuccio saltato Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Penne all'olio (1) Polpette di pesce* alla livornese (3,4) Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Fusilli all'ortolana (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Passato di legumi misti con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Passato di legumi misti con orzo (1,5,6,8,11,13) Crostone caldo mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù (1,3,9) Pecorino (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla Parmigiano Reggiano DOP (7) Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione Frutta di stagione	Riso alla parmigiana (7) Sovracosce di pollo al forno Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Spaghetti alla carrettiera (1) Sformato di spinaci* e ricotta/sformato di cavolfiore e ricotta (7,3) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Riso al radicchio e porri Arista F.C. Toscana al forno Bietola fresca (secondo disponibilità) /* all'agro Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Spaghetti al pomodoro (1) Fesa di tacchino agli aromi Carote saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Crema di verdure* con pastina (1) Polpette di pesce* (4,3) Patate arrosto Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale (1,9) Bocconcini di pollo arrosto Patate arrosto Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Passato di fagioli con pastina (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' FEBBRAIO - APRILE 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: 27/01/2025

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Penne all'olio (1) Frittata al forno (7,3) Finocchi gratinati (1) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Fusilli all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (1,3) Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Riso all'olio Merluzzo* gratinato (4,1) Fagiolini* all'agro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro (1) Pollo finto fritto (1) Piselli* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Vellutata di carote con farro (1,5,6,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Spinaci (freschi, secondo disponibilità) /* all'agro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Penne alla marinara (1) Polpette di Vitellone BIO (3,7) Cavolo cappuccio saltato Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Penne all'olio (1) Polpettine di pesce* alla livornese (3,4) Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Fusilli all'ortolana (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Passato di legumi misti con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote saporite Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Passato di legumi misti con orzo (1, 5,6,8,11,13) Crostone caldo mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Sedani al ragù (1,9) Pecorino (7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla Parmigiano Reggiano DOP (7) Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione Frutta di stagione	Riso alla parmigiana (7) Sovracosce di pollo al forno Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Sedani alla carrettiera (1) Sformato di spinaci* e ricotta/sformato di cavolfiore e ricotta (3,7) Carote lesse Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Riso al radicchio e porri Arista F.C. Toscana al forno Bietola fresca (secondo disponibilità) /* all'agro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Sedani al pomodoro (1) Fesa di tacchino agli aromi Carote saporite Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Crema di verdure* con pastina (1) Polpettine di pesce* (3,4) Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale (1,9) Bocconcini di pollo arrosto Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Passato di fagioli con pastina (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' FEBBRAIO - APRILE 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: 27/01/2025

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Penne alla carrettiera (1,9) Frittata al forno (3,7) Finocchi gratinati (1) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Fusilli all'ortolana (1) Uovo sodo in salsa verde (3,1) Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Riso all'ortolana Merluzzo* gratinato (1,4) Fagiolini* all'agro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Fusilli al pomodoro (1) Pollo finto fritto (1) Piselli* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Vellutata di carote con farro (1,5,6,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Gomiti al ragù (1,9) Sformato di verdure (3,7) Spinaci (freschi, secondo disponibilità) /* all'agro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Penne alla marinara (1) Polpette di Vitellone BIO (3,7) Cavolo cappuccio saltato Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Penne all'ortolana (1) Polpettine di pesce* alla livornese (3,4) Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Fusilli all'ortolana (1) Hamburger di Vitellone BIO (3) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Passato di legumi misti con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote saporite Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Passato di legumi misti con orzo (1,5,6,8,9,11,13) Crostone caldo mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Sedani al ragù (1,9) Pecorino (7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Riso alla zucca gialla Parmigiano Reggiano DOP (7) Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Riso al pomodoro (9) Sovracosce di pollo al forno Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Sedani alla carrettiera (1) Sformato di spinaci* e ricotta/sformato di cavolfiore e ricotta (3,7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Riso al radicchio e porri Arista F.C. Toscana al forno Bietola fresca (secondo disponibilità) /* all'agro Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Sedani al pomodoro (1) Fesa di tacchino agli aromi Carote saporite Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Crema di verdure* con pastina (1) Polpettine di pesce* (3,4) Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Pastina in brodo vegetale (1,9) Bocconcini di pollo arrosto Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Passato di fagioli con pastina (1, 5,6,8,11,13) Pizza con mozzarella (1,7) Carote julienne Verdure all'olio Yogurt alla frutta (7)</p>

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' FEBBRAIO - APRILE 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: 27/01/2025

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Fusilli all'ortolana (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Gomiti al ragù (1,9) Stracchino (7) Carote saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Penne alla marinara (1) Crostone caldo mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù (1,3,9) Pecorino (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione

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