



# MENU PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2023-2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<b>25/09/2023 – 23/10/2023</b> Pasta al Pomodoro fresco e basilico Petto Di Pollo Arrosto Fagiolini Lessi Frutta Pane	<b>26/09/2023 – 24/10/2023</b> Risotto alle verdure Bastoncini Di Pesce Carote Al Vapore Frutta Pane	<b>27/09/2023 – 25/10/2023</b> Pasta Al Ragù Mozzarella Pomodori Frutta Pane	<b>28/09/2023 – 26/10/2023</b> Passato Di Verdura Pizza Finocchi Julienne Yogurt	<b>29/09/2023 – 27/10/2023</b> Pasta Al Pomodoro Affettato Di Tacchino Insalata Mista Frutta Pane
2° SETTIMANA	<b>02/10/2023 – 30/10/2023</b> Ravioli Olio E Parmigiano Bocconcini Di Mozzarella Fagiolini Al Vapore Frutta Pane	<b>03/10/2023 – 31/10/2023</b> Crema Di Verdure Con Crostini Omelette Al Formaggio Patate Prezzemolate Frutta Pane	<b>04/10/2023 – 01/11/2023 (festivo)</b> Insalata Di Farro Al Pesto Ceci all'insalata Pomodori Dolce Pane	<b>05/10/2023 – 02/11/2023</b> Pasta Al Ragù Prosciutto Cotto Tris Di Verdure Al Forno Frutta Pane	<b>06/10/2023 – 03/11/2023</b> Pasta Al Pomodoro Fresco E Basilico Cosce Di Pollo Arrosto Carote julienne Frutta Pane
3° SETTIMANA	<b>09/10/2023</b> Insalata Di Riso Mozzarella Carote Al Vapore Frutta Pane	<b>10/10/2023</b> Pasta Fredda Tricolore Burger Vegetale Piselli Stufati Frutta Pane	<b>11/10/2023</b> Riso Con Zucchine Arista Al Latte Insalata Frutta Pane	<b>12/10/2023</b> Passato Di Verdura Con Orzo Bastoncini Di Pesce Verdura Di Stagione Cotta Budino Pane	<b>13/10/2023</b> Pasta Al Pomodoro Bocconcini Di Pollo Al Limone Insalata Di Verdure Crude Frutta Pane
4° SETTIMANA	<b>16/10/2023</b> Riso in bianco Cosce Di Pollo Arrosto Tris Di Verdura Frutta Pane	<b>17/10/2023</b> Passato Di Verdura Pizza Finocchi Julienne Yogurt	<b>18/10/2023</b> Pasta Al Pomodoro Omelette Al Formaggio Carote julienne Frutta Pane	<b>19/10/2023</b> Risotto Alle Zucchine Hamburger Di Carne Fagiolini Al Vapore Frutta Pane	<b>20/10/2023</b> Pasta Al Pesto Platessa Panata Al Forno Pomodori A Insalata Frutta Pane

FRUTTA e VERDURA FRESCA: biologici 100% (no 5 gamma, piselli/fagiolini/spinaci/bietola gelo, frutta non di stagione solo nel mese di maggio)

LEGUMI: biologici 50%

UOVA: biologiche 100%

CARNE BOVINA: biologica 50%

CARNE SUINA: biologica 10%

CARNE AVICOLA: biologica 20%, il quantitativo restante allevato rurale in libertà o rurale all'aperto, senza antibiotici

PRODOTTI ITTICI: gelo origine zona FAO 27 o FAO 37

SALUMI privi di polifosfati e glutammato monosodico

MOZZARELLA e STRACCHINO: biologici 100%

LATTE e YOGURT: biologici 100%

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: biologico 100%

PELATI, POLPA e PASSATA DI POMODORO: biologici 33%

SUCCHI DI FRUTTA o NETTARI DI FRUTTA: biologici 100% contenuti naturalmente zuccheri

ACQUA: di rete salvo situazioni particolari

PASTA: biologica 100% da fornitore toscano

RISO: biologico 50%

PANE locale

FARRO: IGP

PARMIGIANO REGGIANO: 24 mesi

GENERALE: no OGM, glutammato monosodico, olio di palma, sciroppo di glucosio/saccarosio

SALE: sale iodato