



# MENU AUTUNNO-INVERNO

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2023-2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	06/11/2023 - 04/12/2023 - 01/01/2024 - 29/01/2024 - 26/02/2024 - 25/03/2024 Pasta All'olio Hamburger Di Carne Finocchi Gratinati Pane Frutta fresca di stagione	07/11/2023 - 05/12/2023 - 02/01/2024 - 30/01/2024 - 27/02/2024 - 26/03/2024 Risotto Al Parmigiano Omelette Al Formaggio Cavolfiore lesso Pane Frutta fresca di stagione	08/11/2023 - 06/12/2023 - 03/01/2024 - 31/01/2024 - 28/02/2024 - 27/03/2024 Pasta Al Pesto Prosciutto Cotto Insalata Verde Pane Frutta fresca di stagione	09/11/2023 - 07/12/2023 - 04/01/2024 - 01/02/2024 - 29/02/2024 - 28/03/2024 Crema Di Verdura Pizza Margherita Fagiolini Al Vapore Yogurt	10/11/2023 - 08/12/2023 - 05/01/2024 - 02/02/2024 - 01/03/2024 - 29/03/2024 Risotto Alla Zucca Caciotta Fresca Carote Julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	13/11/2023 - 11/12/2023 - 08/01/2024 - 05/02/2024 - 04/03/2024 Minestrina in brodo vegetale Burger Vegetali Carote Al Vapore Pane Frutta fresca di stagione	14/11/2023 - 12/12/2023 - 09/01/2024 - 06/02/2024 - 05/03/2024 Pasta Al Ragù Bocconcini Di Mozzarella Fagiolini Al Vapore Pane Frutta fresca di stagione	15/11/2023 - 13/12/2023 - 10/01/2024 - 07/02/2024 - 06/03/2024 Pasta Al Pomodoro Cosce Di Pollo Arrosto Insalata Mista Pane Frutta fresca di stagione	16/11/2023 - 14/12/2023 - 11/01/2024 - 08/02/2024 - 07/03/2024 Passato Di Fagioli Con Farro Bastoncini Di Pesce Al Forno Bietola Al Vapore Budino Pane Integrale Frutta fresca di stagione	17/11/2023 - 15/12/2023 - 12/01/2024 - 09/02/2024 - 08/03/2024 Riso All'olio Bocconcini Di Pollo Al Limone Pisellini Stufati Pane Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	20/11/2023 - 18/12/2023 - 15/01/2024 - 12/02/2024 - 11/03/2024 Ravioli All'olio Omelette Al Formaggio Verdure Al Forno Pane Frutta fresca di stagione	21/11/2023 - 19/12/2023 - 16/01/2024 - 13/02/2024 - 12/03/2024 Passato Di Verdure Merluzzo Agli Aromi Pure Di Patate Pane Frutta fresca di stagione	22/11/2023 - 20/12/2023 - 17/01/2024 - 14/02/2024 - 13/03/2024 Pasta Al Ragù Vegetale Arista Al Forno Carote Julienne Pane Frutta fresca di stagione	23/11/2023 - 21/12/2023 - 18/01/2024 - 15/02/2024 - 14/03/2024 Passato Di Legumi Con Orzo Stracchino Tris di verdure al forno Pane Frutta fresca di stagione	24/11/2023 - 22/12/2023 - 19/01/2024 - 16/02/2024 - 15/03/2024 Crema Di Carote Pizza Margherita Insalata Verde Yogurt
4° SETTIMANA	27/11/2023 - 25/12/2023 - 22/01/2024 - 19/02/2024 - 18/03/2024 Pasta Alle Zucchine Bastoncini Di Pesce Al Forno Fagiolini Al Vapore Pane Frutta fresca di stagione	28/11/2023 - 26/12/2023 - 23/01/2024 - 20/02/2024 - 19/03/2024 Passato Di Verdura Con Riso Bocconcini Di Tacchino Arrosto Patate Arrosto Pane Dolce	29/11/2023 - 27/12/2023 - 24/01/2024 - 21/02/2024 - 20/03/2024 Risotto Alla Parmigiana Hamburger Di Carne Carote Julienne Pane Frutta fresca di stagione	30/11/2023 - 28/12/2023 - 25/01/2024 - 22/02/2024 - 21/03/2024 Polenta Al Pomodoro Formaggio Fresco Cavolfiori Gratinati Pane Frutta fresca di stagione	01/12/2023 - 29/12/2023 - 26/01/2024 - 23/02/2024 - 22/03/2024 Lasagne Al Pomodoro Prosciutto Cotto Insalata Verde Pane Frutta fresca di stagione

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 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

