MENU PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2026-2027

Decorrenza: 21/09/26-30/10/26

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	**21/09/26 - 19/10/26** Pasta al pesto Petto Di Pollo Arrosto Fagiolini al pomodoro Frutta - Pane	**22/09/26 - 20/10/26/** Risotto Alle Verdure Bastoncini Di Pesce Carote Al Vapore Frutta - Pane	**23/09/26 - 21/10/26** Pasta Al Ragù Mozzarella Pomodori Frutta - Pane	**24/09/26 - 22/10/26** Passato Di Verdura Pizza Yogurt	**25/09/26 - 23/10/26** Pasta Al Pomodoro Affettato Di Tacchino Insalata Mista con mais Frutta - Pane
2° SETTIMANA	**28/09/26 - 26/10/26** Ravioli al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Frutta - Pane	**29/09/26 - 27/10/26** Crema Di Verdure Con Crostini Omelette Al Formaggio Patate al vapore Frutta - Pane	**30/09/26 - 28/10/26** Riso all'olio Sformato di ceci e patate Pomodori Frutta - Pane	**01/10/26 - 29/10/26** Pasta Al Ragu Scaglie di grana Verdure miste al forno Frutta - Pane	**02/10/26 - 30/10/26** Pasta Pomodoro e ricotta Cosce Di Pollo Arrosto Carote Julienne Frutta - Pane
3° SETTIMANA	**05/10/26** Insalata Di Riso Prosciutto cotto Bietola saltata Frutta - Pane	**06/10/26** Pasta al pomodoro Sformato di verdure Insalata Frutta - Pane	**07/10/26** Riso Con Zucchine Arista Al Latte Piselli in bianco Frutta - Pane	**08/10/26** Passato Di Verdura Con Orzo Bocconcini Di Pollo Al Limone Verdura mista al vapore Budino - Pane	**09/10/26** Pasta alla marinara Nuggets Di Pesce Fagiolini al vapore Frutta - Pane
4° SETTIMANA	**12/10/26** Riso in bianco Cosce Di Pollo Arrosto Insalata Frutta - Pane	**13/10/26** Pizza Margherita Prosciutto cotto Spinaci Pane - Yogurt	**14/10/26** Chicche di patate al Pomodoro Omelette Al Formaggio Carote Jiulienne Frutta - Pane	**15/10/26** Risotto Alle Zucchine Hamburger Di Carne Bietola Frutta - Pane	**16/10/26** Pasta Al Pesto Platessa Panata Al Forno Pomodori e ceci 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 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% contenti 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 – **NB: la variazione di contorni freddi per la mancata reperibilità di prodotti freschi non comporta cambio di menu**