



PROF. N. STFES
DEL 11.09.2024

MENU PRIMAVERA-ESTATE



SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2024-2025

Decorrenza: 23/09/24-31/10/24 e 23/04/25-30/06/25

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	23/09/24 - 21/10/24 Pasta pomodoro Fresco E Basilico Petto Di Pollo Arrosto Fagiolini Lessi Frutta Pane	24/09/24 - 22/10/24 Risotto Alle Verdure Bastoncini Di Pesce Carote Al Vapore Frutta Pane	25/09/24 - 23/10/24 Pasta Al Ragù Mozzarella Pomodori Frutta Pane	26/09/24 - 24/10/24 Passato Di Verdura Pizza Finocchi Julienne Yogurt	27/09/24 - 25/10/24 Pasta Al Pomodoro Affettato Di Tacchino Insalata Mista Frutta Pane
2° SETTIMANA	30/09/24 - 28/10/24 Ravioli Olio E Parmigiano Bocconcini Di Mozzarella Fagiolini Al Vapore Frutta Pane	01/10/24 - 29/10/24 Crema Di Verdure Con Crostini Omelette Al Formaggio Patate Prezzemolate Frutta Pane	02/10/24 - 30/10/24 Insalata Di Farro Al Pesto Ceci all'insalata Pomodori Dolce Pane	03/10/24 - 31/10/24 Pasta Al Ragù Prosciutto Cotto Tris Di Verdure Al Forno Frutta Pane	04/10/24 Pasta Al Pomodoro Fresco E Basilico Cosce Di Pollo Arrosto Carote Julienne Frutta Pane
3° SETTIMANA	07/10/24 Insalata Di Riso Mozzarella Carote Al Vapore Frutta Pane	08/10/24 Pasta Fredda Tricolore Burger Vegetale Piselli Stufati Frutta Pane	09/10/24 Riso Con Zucchine Arista Al Latte Insalata Frutta Pane	10/10/24 Passato Di Verdura Con Orzo Bastoncini Di Pesce Verdura Di Stagione Cotta Budino Pane	11/10/24 Pasta Al Pomodoro Bocconcini Di Pollo Al Limone Insalata Di Verdure Crude Frutta Pane
4° SETTIMANA	14/10/24 Riso in bianco Cosce Di Pollo Arrosto Tris Di Verdura Frutta Pane	15/10/24 Passato Di Verdura Pizza Finocchi Julienne Yogurt	16/10/24 Pasta Al Pomodoro Omelette Al Formaggio Carote Julienne Frutta Pane	17/10/24 Risotto Alle Zucchine Hamburger Di Carne Fagiolini Al Vapore Frutta Pane	18/10/24 Pasta Al Pesto Platessa Panata Al Forno Pomodori A Insalata Frutta Pane

FRUTTA e VERDURA FRESCA: biologici 100% (no 5 gamma, piselli/fagiolini/spinach/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 YOGURTI: 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