



# MENU AUTUNNO-INVERNO

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2024-2025

DECORRENZA: 04/11/2024 – 16/04/2025



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

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

