



# MENU PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2025-2026

Decorrenza: 22/09/25-31/10/25 e 08/04/2026-30/06/2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<p>22/09/25 - 20/10/25</p> <p>Pasta pomodoro Fresco E Basilico Petto Di Pollo Arrosto Fagiolini al pomodoro Frutta - Pane</p>	<p>23/09/25 - 21/10/25</p> <p>Risotto Alle Verdure Bastoncini Di Pesce Carote Al Vapore Frutta - Pane</p>	<p>24/09/25 - 22/10/25</p> <p>Pasta Al Ragù Mozzarella Pomodori Frutta - Pane</p>	<p>25/09/25 - 23/10/25</p> <p>Passato Di Verdura Pizza Yogurt</p>	<p>26/09/25 - 24/10/25</p> <p>Pasta Al Pomodoro Affettato Di Tacchino Insalata Mista con mais Frutta - Pane</p>
2° SETTIMANA	<p>29/09/25 - 27/10/25</p> <p>Ravioli al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Frutta - Pane</p>	<p>30/09/25 - 28/10/25</p> <p>Crema Di Verdure Con Crostini Omelette Al Formaggio Patate al vapore Frutta - Pane</p>	<p>01/10/25 - 29/10/25</p> <p>Riso all'olio Sfornato di ceci e patate Pomodori Frutta - Pane</p>	<p>02/10/25 - 30/10/25</p> <p>Pasta Al Ragù Scaglie di grana Verdure miste al forno Frutta - Pane</p>	<p>03/10/25 - 31/10/25 (menu Halloween)</p> <p>Pasta Pomodoro e ricotta Cosce Di Pollo Arrosto Carote Julienne Frutta - Pane</p>
3° SETTIMANA	<p>06/10/25</p> <p>Insalata Di Riso Prosciutto cotto Bietola saltata Frutta - Pane</p>	<p>07/10/25</p> <p>Pasta al pomodoro Sfornato di verdure Insalata Frutta - Pane</p>	<p>08/10/25</p> <p>Riso Con Zucchine Arista Al Latte Piselli in bianco Frutta - Pane</p>	<p>09/10/25</p> <p>Passato Di Verdura Con Orzo Bocconcini Di Pollo Al Limone Verdura mista al vapore Budino - Pane</p>	<p>10/10/25</p> <p>Pasta alla marinara Nuggets Di Pesce Fagiolini al vapore Frutta - Pane</p>
4° SETTIMANA	<p>13/10/25</p> <p>Riso in bianco Cosce Di Pollo Arrosto Insalata Frutta - Pane</p>	<p>14/10/25</p> <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto Spinaci Pane - Yogurt</p>	<p>15/10/25</p> <p>Chicche di patate al Pomodoro Omelette Al Formaggio Carote Julienne Frutta - Pane</p>	<p>16/10/25</p> <p>Risotto Alle Zucchine Hamburger Di Carne Bietola Frutta - Pane</p>	<p>17/10/25</p> <p>Pasta Al Pesto Platessa Panata Al Forno Pomodori e ceci Frutta - Pane</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 - **NB: la variazione di contorni freddi per la mancata reperibilità di prodotti freschi non comporta cambio di menu**