



MENU AUTUNNO-INVERNO

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2025-2026

DECORRENZA: 03/11/2025 – 01/04/2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	03/11/25 – 01/12/25 - 12/01/26 09/02/26 – 09/03/26 Pasta olio e parmigiano Hamburger Di Carne Bietola all'agro Pane e frutta	04/11/25 - 02/12/25 - 13/01/26 10/02/26 - 10/03/26 Risotto allo zafferano Omelette Al Formaggio Broccoli e cavolfiore gratinati Pane e frutta	05/11/25 - 03/12/25 - 14/01/26 11/02/26 - 11/03/26 Pasta al Pesto Prosciutto Cotto Insalata Verde Pane e frutta	06/11/25 - 04/12/25 - 15/01/26 12/02/26 - 12/03/26 Crema di Verdura Pizza Margherita Yogurt	07/11/25 - 05/12/25 - 16/01/26 13/02/26 - 13/03/26 Pasta alla Zucca Stracchino Carote al vapore Pane e frutta
2° SETTIMANA	10/11/25 - 08/12/25 - 19/01/26 16/02/26 - 16/03/26 Pasta al Pomodoro Sformato di verdure Insalata Pane e frutta	11/11/25 - 09/12/25 - 20/01/26 17/02/26 - 17/03/26 Pasta al Ragù Scaglie di grana Fagiolini Al Vapore Pane e frutta	12/11/25 - 10/12/25 - 21/01/26 18/02/26 - 18/03/26 Minestrina in brodo vegetale Cosce Di Pollo Arrosto Purè di patate Pane e frutta	13/11/25 - 11/12/25 - 22/01/26 19/02/26 - 19/03/26 Passato di Fagioli con Farro Bastoncini Di Pesce Al Forno Spinaci all'olio Pane Integrale e Budino	14/11/25 - 12/12/25 - 23/01/26 20/02/26 - 20/03/26 Riso olio e parmigiano Bocconcini Di Pollo Al Limone Pisellini Stufati Pane e frutta
3° SETTIMANA	17/11/25 - 15/12/25 - 26/01/26 23/02/26 - 23/03/26 Tortelli al ragù Scaglie di grana* Carote Julienne Pane e frutta	18/11/25 - 16/12/25 - 27/01/26 24/02/26 - 24/03/26 Passato di Legumi con farro Merluzzo Agli Aromi Insalata mista con mais Pane e frutta	19/11/25 - 17/12/25 - 28/01/26 25/02/26 - 25/03/26 Pasta al Ragù Vegetale Cotoletta di maiale panata Broccoli all'olio Pane e frutta	20/11/25 - 18/12/25 - 29/01/26 26/02/26 - 26/03/26 Pasta olio e parmigiano Stracchino Verdure miste al forno	21/11/25 - 19/12/25 - 30/01/26 27/02/26 - 27/03/26 Pizza Margherita Prosciutto cotto Fagiolini al pomodoro Pane e Yogurt
4° SETTIMANA	24/11/25 - 22/12/25 - 02/02/26 02/03/26 - 30/03/26 Riso alla Zucca Nuggets Di Pesce Al Forno Spinaci saltati Pane e Dolce	25/11/25 - 23/12/25 - 03/02/26 03/03/26 - 31/03/26 Passato di Verdura con Riso Bocconcini Di Tacchino Arrosto Patate Arrosto Pane e frutta	26/11/25 - 07/01/26 - 04/02/26 04/03/26 - 01/04/26 Risotto alla Parmigiana Hamburger Di Carne Carote Julienne Pane e frutta	27/11/25 - 08/01/26 05/02/26 - 05/03/26 Polenta al Pomodoro Formaggio Fresco Verdure miste al vapore Pane e frutta	28/11/25 - 09/01/26 06/02/26 - 06/03/26 Lasagne al Pomodoro Pisellini con prosciutto cotto Pane e frutta

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 - *Con i tortelli al ragù come primo piatto la porzione delle scaglie di grana viene dimezzata poiché dovrebbe essere un piatto