



# MENU PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE COMUNE Pieve Fosciana | Anno scolastico 2025-2026

Decorrenza: 22/09/25-31/10/25 e 18/05/2026-30/06/2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	<b>04/05/26 - 01/06/26 - 29/06/26</b> Pasta al pesto Petto Di Pollo Arrosto Fagiolini al pomodoro Frutta - Pane	<b>05/05/26 - 02/06/26 - 30/06/26</b> Risotto Alle Verdure Bastoncini Di Pesce Carote Al Vapore Frutta - Pane	<b>08/04/26 - 06/05/26 - 03/06/26</b> Pasta Al Ragù Mozzarella Pomodori Frutta - Pane	<b>09/04/26 - 07/05/26 - 04/06/26</b> Passato Di Verdura Pizza Yogurt	<b>10/04/26 - 08/05/26 - 05/06/26</b> Pasta Al Pomodoro Affettato Di Tacchino Insalata Mista con mais Frutta - Pane
2° SETTIMANA	<b>13/04/26 - 11/05/26 - 08/06/26</b> Ravioli al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Frutta - Pane	<b>14/04/26 - 12/05/26 - 09/06/26</b> Crema Di Verdure Con Crostini Omelette Al Formaggio Patate al vapore Frutta - Pane	<b>15/04/26 - 13/05/26 - 10/06/26</b> Riso all'olio Sformato di ceci e patate Pomodori Frutta - Pane	<b>16/04/26 - 14/05/26 - 11/06/26</b> Pasta Al Ragù Scaglie di grana Verdure miste al forno Frutta - Pane	<b>17/04/26 - 15/05/26 - 12/06/26</b> Pasta Pomodoro e ricotta Cosce Di Pollo Arrosto Carote Julienne Frutta - Pane
3° SETTIMANA	<b>20/04/26 - 18/05/26 - 15/06/26</b> Pasta pomodoro e mozzarella Prosciutto cotto Bietola saltata Frutta - Pane	<b>21/04/26 - 19/05/26 - 16/06/26</b> Pasta al pomodoro Sformato di verdure Insalata Frutta - Pane	<b>22/04/26 - 20/05/26 - 17/06/26</b> Riso Con Zucchine Arista Al Latte Piselli in bianco Frutta - Pane	<b>23/04/26 - 21/05/26 - 18/06/26</b> Passato Di Verdura Con Orzo Bocconcini Di Pollo Al Limone Verdura mista al vapore Budino - Pane	<b>24/04/26 - 22/05/26 - 19/06/26</b> Pasta alla marinara Nuggets Di Pesce Fagiolini al vapore Frutta - Pane
4° SETTIMANA	<b>27/04/26 - 25/05/26 - 22/06/26</b> Riso in bianco Cosce Di Pollo Arrosto Insalata Frutta - Pane	<b>28/04/26 - 26/05/26 - 23/06/26</b> Pizza Margherita Prosciutto cotto Spinaci Pane - Yogurt	<b>29/04/26 - 27/05/26 - 24/06/26</b> Chicche di patate/ <b>pasta*</b> al Pomodoro Omelette Al Formaggio Carote Julienne Frutta - Pane	<b>30/04/26 - 28/05/26 - 25/06/26</b> Risotto Alle Zucchine Hamburger Di Carne Bietola Frutta - Pane	<b>01/05/26 - 29/05/26 - 26/06/26</b> Pasta Al Pesto Platessa Panata Al Forno Pomodori e ceci/ <b>hummus di ceci*</b> 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% 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**

- **Variazione per le scuole dell'infanzia**