

COMUNE DI IMPRUNETA
SERVIZIO SOCIALE - MENU' FEBBRAIO 2026- APRILE 2026



Legenda:

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÌ Penne al sugo di verdure in bianco (1) Uova sode (3) Cavolfiore fresco (secondo disponibilità) /* saporito Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÌ Fusilli al sugo di verdure in bianco (1) Uovo sodo in salsa verde (3,1) Insalata mista Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	LUNEDÌ Pastina in brodo vegetale (1,3,9) Bocconcini di pollo arrosto Pisellini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÌ Fusilli al sugo di verdure in bianco (1) Pollo finto fritto (1) Cavolo cappuccio saporito Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÌ Vellutata di carote con farro (1,5,6,8,11,13) Merluzzo* gratinato (1,4) Piselli* stufati Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÌ Passato di fagioli con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÌ Riso alle verdure in bianco Polpette di Vitellone BIO (3,7) Broccoli saporiti Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÌ Lasagne/Sedani al ragù (1,3,7,9) Pecorino (7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Fusilli al pomodoro (1) Hamburger di Vitellone BIO (3) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Insalata di finocchi Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Passato di lenticchie decorticcate con orzo (1,5,6,8,9,11,13) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	MERCOLEDÌ Passato di verdure* con orzo (1,5,6,8,9,11,13) Arista F.C. Toscana al forno Purè di patate (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÌ Passato di verdure e legumi con pastina (1,5,6,8,11,13) Parmigiano Reggiano DOP (7) Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÌ Passato di verdure* con pastina (1,5,6,8,9,11,13) Sovracosce di pollo al forno Purè di patate (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÌ Sedani alla carrettiera (1) Arista al forno Carote julienne Verdure all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÌ Penne al pomodoro (1) Polpettine di pesce* (3,4) Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÌ Risotto alla zucca gialla Bocconcini di tacchino agli aromi Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÌ Penne al pomodoro (1) Polpettine di pesce* (4,3) Spinaci* saporiti Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÌ Penne al pomodoro (1) Merluzzo* gratinato (1,4) Carote saporite Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÌ Passato di fagioli con riso (1, 5,6,8,11,13) Pizza con mozzarella (1,7) Carote julienne Verdure all'olio Yogurt alla frutta (7)

1 Materia prima proveniente da Agricoltura Biologica

2 Materia prima proveniente da Agricoltura Biologica e da Filiera Corta Toscana

3 Materia prima di provenienza nazionale

4 F.C. Toscana = filiera corta Toscana

5 L'olio extra vergine utilizzato è di Filiera Corta Toscana, Biologico, IGP

6 Una volta alla settimana sarà distribuita come frutta fresca la banana proveniente dal commercio equo e solidale

7 Il prodotto o alcuni ingredienti della ricetta, di provenienza nazionale, sono congelati* e/o surgelati* all'origine

*Prodotto congelato e/o surgelato all'origine

Menù in vigore da Lunedì 02/02/2026 in I° settimana

Tabella I. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento /UE) N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce*
5	Arachidi
6	Soia*
7	Latte*
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini
14	Molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione