

COMUNE DI IMPRUNETA
DIPENDENTI COMUNALI - MENU' FEBBRAIO 2026- APRILE 2026



Legenda:

- 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

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÍ Penne all'olio (1) Frittata al forno (3, 7) Cavolfiore fresco (secondo disponibilità) /* saporito Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÍ Fusilli all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (1,3) Insalata mista Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	LUNEDÍ Pastina in brodo vegetale (1,3,9) Bocconcini di pollo arrosto Pisellini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	LUNEDÍ Fusilli all'olio (1) Pollo finto fritto (1) Cavolo cappuccio saporito Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MARTEDÍ Vellutata di carote con farro (1,5,6,8,11,13) Spezzatino di Vitellone BIO on patate (9) Piselli* stufati Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Passato di fagioli con riso (5,6,8,11,13) Stracchino (7) Carote all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Riso al burro (7) Polpette di Vitellone BIO (3,7) Broccoli saporiti Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MARTEDÍ Lasagne/tagliatelle al ragù (1,3,9) Pecorino (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
MERCOLEDÍ Tagliatelle al pomodoro (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Insalata di finocchi Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Passato di lenticchie decorticate con orzo (1,5,6,8,11,13) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	MERCOLEDÍ Passato di verdure* con orzo (1,5,6,8,9,11,13) Arista F.C. Toscana al forno Purè di patate (7) Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
GIOVEDÍ Passato di verdure e legumi con pastina (1,5,6,8,11,13) Parmigiano Reggiano DOP (7) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	GIOVEDÍ Passato di verdure* con pastina (1,5,6,8,9,11,13) Sovracosce di pollo al forno Purè di patate (7) Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÍ Spaghetti alla carrettiera (1) Arista F.C. Toscana al forno Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	GIOVEDÍ Penne al pomodoro (1) Peposo Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione
VENERDÍ Risotto alla zucca gialla Bocconcini di tacchino agli aromi Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Tagliatelle al pomodoro (1,3) Salsicce e fagioli Spinaci* saporiti Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Penne al pomodoro (1) Trippa alla fiorentina (9) Carote saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	VENERDÍ Passato di fagioli con riso (1,5,6,8,11,13) Pizza con mozzarella (1,7) Carote julienne Yogurt alla frutta (7)

ALTERNATIVE FISSE AL MENÙ COMUNE:

PRIMI PIATTI:

Riso all'olio
Riso al pomodoro
Pasta all'olio
Pasta al pomodoro

SECONDI PIATTI:

Mozzarella
Stracchino
Robiola
Parmigiano reggiano
Prosciutto crudo
Salame toscano
Petto di pollo alla griglia
Merluzzo*/platessa gratinato/a

CONTORNI:

Insalata verde
Patate all'olio
Patate arrosto
Carote all'olio

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	