

COMUNE DI IMPRUNETA
SCUOLA MEDIA - 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
MERCOLEDÌ Tagliatelle al pomodoro (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Insalata di finocchi Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÌ Riso al burro (7) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde 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) Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione

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