

COMUNE DI IMPRUNETA **SCUOLE MEDIE- MENU' AUTUNNALE**

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
MERCOLEDÍ Fusilli al pomodoro (1) Hamburger di Vitellone Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Gomiti al ragù (1,9) Sformato di legumi (1,3,5,6,7,8,11,13) Insalata di finocchi Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	MERCOLEDÍ Passato di lenticchie rosse con orzo (1,5,6,8,11,13) Pecorino (7) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	MERCOLEDÍ Passato di verdure* con riso (9) Arista al forno Purè di patate (7) Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione



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 21/09/2026 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	