



# MENU AUTUNNO-INVERNO Anno Scolastico 2024/2025

Asili d'infanzia, scuole infanzia e primarie del COMUNE DI FUCECCHIO



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
1 SETT.	04/11 - 02/12 - 06/01 - 03/02 - 03/03 - 31/03 Lasagne al pomodoro Scaglie di grana* Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	05/11 - 03/12 - 07/01 - 04/02 - 04/03 - 01/04 Pasta integrale al pomodoro Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	06/11 - 04/12 - 08/01 - 05/02 - 05/03 - 02/04 Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista/spinaci (nidi) Pane Frutta fresca di stagione	07/11 - 05/12 - 09/01 - 06/02 - 06/03 - 03/04 Risotto alla parmigiana Tortino di legumi Carote al vapore Pane Yogurt alla frutta	08/11 - 06/12 - 10/01 - 07/02 - 07/03 - 04/04 Pasta al pesto Polpette/tortino di pesce Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
2 SETT.	11/11 - 09/12 - 13/01 - 10/02 - 10/03 - 07/04 Pasta al ragù di verdure Bocconcini di pollo al forno Verdure di stagione al forno Pane Frutta fresca di stagione	12/11 - 10/12 - 14/01 - 11/02 - 11/03 - 08/04 Pasta al ragù di carne Frittata di verdure Finocchi filangee/al vapore (nidi) Pane Frutta fresca di stagione	13/11 - 11/12 - 15/01 - 12/02 - 12/03 - 09/04 Pasta integrale al pomodoro Platessa gratinata Purè di patate Pane Budino/frutta fresca (nidi)	14/11 - 12/12 - 16/01 - 13/02 - 13/03 - 10/04 Passato di verdure con riso Spezzatino di maiale Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	15/11 - 13/12 - 17/01 - 14/02 - 14/03 - 11/04 Pasta all'olio Polpette di legumi al pomodoro/tortino di legumi Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
3 SETT.	18/11 - 16/12 - 20/01 - 17/02 - 17/03 - 14/04 Pasta all'olio Polpette/tortino di carne Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	19/11 - 17/12 - 21/01 - 18/02 - 18/03 - 15/04 Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista/spinaci (nidi) Pane Frutta fresca di stagione	20/11 - 18/12 - 22/01 - 19/02 - 19/03 - 16/04 Riso alla zucca Frittata al formaggio Piselli brasati Pane Yogurt alla frutta	21/11 - 19/12 - 23/01 - 20/02 - 20/03 - 17/04 Ravioli ricotta/spinaci al pomodoro Mozzarella Finocchi filangee/al vapore (nidi) Pane Frutta fresca di stagione	22/11 - 20/12 - 24/01 - 21/02 - 21/03 - 18/04 Passato di legumi con pastina Platessa gratinata Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione
4 SETT.	25/11 - 23/12 - 27/01 - 24/02 - 24/03 Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Carote julienne/al vapore (nidi) Pane Frutta fresca di stagione	26/11 - 24/12 - 28/01 - 25/02 - 25/03 Pasta alla Sanremese Scaloppina di maiale Piselli brasati Pane Frutta fresca di stagione	27/11 - 25/12 - 29/01 - 26/02 - 26/03 Passato di lenticchie con pastina Bocconcini di tacchino al forno Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione	28/11 - 26/12 - 30/01 - 27/02 - 27/03 Risotto alla parmigiana Platessa all'isolana Carote al vapore Pane Budino/frutta fresca (nidi)	29/11 - 27/12 - 31/01 - 28/02 - 28/03 Pasta all'olio Sformato di verdure Bietola al limone Pane Frutta fresca di stagione
MERENDE	NIDO: mousse di frutta INFANZIA: crackers PRIMARIA: frutta fresca	NIDO: pane e marmellata INFANZIA: frutta fresca PRIMARIA: frutta fresca	NIDO: frutta fresca INFANZIA: dolcetto** PRIMARIA: frutta fresca	NIDO: frutta fresca INFANZIA: mousse di frutta PRIMARIA: frutta fresca	NIDO: biscottini INFANZIA: biscottini PRIMARIA: frutta fresca

Scaglie di grana\* a grammatura ridotta con primo piatto pasta ripiena o lasagne al pesto. Dolcetto\*\* plumcake, tortino agli agrumi, crostatina.



# MENU AUTUNNO-INVERNO Anno Scolastico 2024/2025

Asili d'infanzia, scuole infanzia e primarie del COMUNE DI FUCECCHIO



- INDICAZIONI GENERALI: ove non espressamente indicato, tutti gli ingredienti si intendono di origine italiana - le preparazioni a base di carne o pesce vengono effettuate esclusivamente nel centro cottura e non vengono utilizzati prodotti prefritti o ricomposti. - le derrate per diete sanitarie possono non corrispondere alle caratteristiche sotto elencate, compreso per la carne/pesce ricomposta/panata/prefritta e utilizzate solo previa prescrizione medica - l'acqua in uso per il servizio mensa è minerale in bottiglia fino ad attivazione delle nuove torrette
- olio EVO biologico 100%
- pomodori pelati biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- pesto pronto biologico 100%
- pasta di semola di grano duro biologico e a filiera corta 100%
- paste alimentari fresche biologiche al 100%
- riso biologico al 100%
- pane fresco biologico e a filiera corta al 100%
- farine 100% biologiche
- prodotti da forno dolci e salati 100% biologici
- latte biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- yogurt biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- parmigiano Reggiano e grana Padano DOP
- stracchino biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- burro biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- ricotta biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- mozzarella biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- caciotta biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- uova a guscio categoria A biologico 60%, biologico e a filiera corta 40%
- uova pastorizzate biologiche al 100%
- prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati o sali di fusione e senza nitrati biologico 100%
- prosciutto crudo di Parma DOP
- prodotti vegetali surgelati (fagiolini, bietole, spinaci, pisellini, misto per minestrone) biologici 100%
- prodotti ittici surgelati provenienti dalle zone FAO 37 e 27
- carne bovina fresca e biologica 100%
- carne avicola fresca e biologica 100%
- carne suina fresca e biologica 100%
- frutta e verdura fresca e biologica 100%, banane biologiche 100% provenienza non italiana
- legumi biologici al 100%

