

**COMUNE DI IMPRUNETA**  
**ASILO NIDO - MENU' SETTEMBRE 2023**

I° SETTIMANA LUNEDÌ	II° SETTIMANA LUNEDÌ	III° SETTIMANA LUNEDÌ	IV° SETTIMANA LUNEDÌ
Penne all'olio <b>Tacchino agli aromi</b> zucchine trifolate Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <b>Arista F.C. Toscana al forno</b> Fagiolini* all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Riso all'olio <b>Prosciutto cotto</b> Insalata mista Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli all'olio <b>Pollo finto fritto</b> Carote saltate Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>MARTEDÌ</b> Passato di verdure* con farro Filetè di merluzzo* gratinato Purè di patate Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>MARTEDÌ</b> Sedani con il pesto di basilico <b>Sformato di verdure di stagione</b> Bietola saporita Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>MARTEDÌ</b> Pastina in brodo vegetale Merluzzo* salvia e limone Patate arrosto Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>MARTEDÌ</b> Pizza con pomodoro e mozzarella Insalata verde Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b> Fusilli al pomodoro <b>Pecorino toscano DOP</b> carote julienne Bietola all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>MERCOLEDÌ</b> Passato di verdure con pastina Polpettine di pesce* Carote saltate Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Yogurt alla frutta BIO	<b>MERCOLEDÌ</b> Fusilli al pomodoro Uovo sodo in salsa verde Carote a bastoncino Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>MERCOLEDÌ</b> Lasagne al ragù Ricotta Bietola all'olio Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>GIOVEDÌ</b> Passato di verdure con riso <b>Hamburger di Vitellone Chianino Bio</b> Piselli* saporiti Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>GIOVEDÌ</b> Penne al pomodoro fresco e basilico <b>Bocconcini di pollo agli aromi</b> Insalata mista Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>GIOVEDÌ</b> Passato di verdure con riso <b>Polpette di Vitellone Chianino Bio</b> Piselli* saporiti Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>GIOVEDÌ</b> Riso alle zucchine <b>Arista F.C. Toscana al forno</b> Pomodori e cetrioli in insalata Carote all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
<b>VENERDÌ</b> Sedani rosè Muffin di verdure Insalata verde Verdure miste all'olio Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>VENERDÌ</b> Passato di legumi con pastina Mozzarella Bietola all'olio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>VENERDÌ</b> Sedani al ragù di lenticchie <b>Stracchino</b> pomodori all'olio Zucchine trifolate Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	<b>VENERDÌ</b> Passato di verdure con crostini Polpettine di pesce* Spinaci* saltati Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Yogurt alla frutta BIO

**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 dal: 04/09/2023**