

COMUNE DI IMPRUNETA

SCUOLA MEDIA - MENU' NOVEMBRE 2025- GENNAIO 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
27/10/2025 in I° settimana

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Fusilli al pomodoro (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Gomiti al ragù (1,9) Muffin di verdure (7,3) Insalata di finocchi Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione	Riso al burro (7) Crostone mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)	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