

COMUNE DI IMPRUNETA
DIPENDENTI COMUNALI - MENU' MAGGIO 2026 - GIUGNO 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 27/04/2026 in I° settimana

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Penne all'olio (1) Frittata al forno (3, 7) Zucchine fresche (secondo disponibilità) /* saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Sedani all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (1,3) Insalata mista Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Penne al pomodoro crudo e basilico (1) Bocconcini di tacchino agli aromi Pisellini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">LUNEDÌ</p> <p>Sedani all'olio (1) Pollo finto fritto (1) Cavolo cappuccio saporito Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Vellutata di carote con farro (1,5,6,8,11,13) <u>Spezzatino di Vitellone BIO in umido</u> Piselli* stufati Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Penne al ragù (1,9) Insalata di legumi misti Pomodori all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Riso al burro (7) Polpette di Vitellone BIO (3,7) Zucchine fresche (secondo disponibilità) /* saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MARTEDÌ</p> <p>Lasagne/tagliatelle al ragù (1,3,9) Ricotta (7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Sedani al pomodoro crudo e basilico (1) Hamburger di Vitellone BIO Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Lasagne al pesto (1,3,5,7,8) Parmigiano reggiano (7) Carote julienne Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Passato di lenticchie decorticate con orzo (1,5,6,8,11,13) Crostone freddo di mozzarella e pomodoro (1,7) Insalata verde Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)</p>	<p align="center">MERCOLEDÌ</p> <p>Penne al pesto (1,3,5,7,8) Arista F.C. Toscana al forno Fagiolini* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Tagliatelle al ragù di lenticchie (1,9) Pecorino (7) Cetrioli in insalata Pane toscano ai grani antichi (1) Yogurt alla frutta (7)</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Passato di verdure* con pastina (1,5,6,8,9,11,13) Sovracosce di pollo al forno Patate all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Spaghetti alla carrettiera (1) Scaloppine di maiale al limone Bietola fresca (secondo disponibilità) /* all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">GIOVEDÌ</p> <p>Cous cous di ceci e verdure freddo (1,9) <u>Frittata di cipolle e patate (3,7)</u> Pomodori all'olio Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>
<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Risotto alle zucchine Bocconcini di pollo al latte Bietola fresca (secondo disponibilità) /* saporita Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Fusilli al pomodoro (1,3) <u>Pepero</u> Spinaci* saporiti Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Fusilli al pesto di zucchine (1,5,7,8) <u>Salsicce e fagioli</u> Carote saporite Pane toscano ai grani antichi (1) Frutta di stagione</p>	<p align="center">VENERDÌ</p> <p>Pastina in brodo vegetale (1,3,9) Pizza con mozzarella (1,7) Carote julienne Yogurt alla frutta (7)</p>

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	