



MENU AUTUNNO-INVERNO Anno Scolastico 2025/2026

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



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

- 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%