

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: 29 /01/2024

I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Penne all'olio Fesa di tacchino agli aromi Carote saporite Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli all'olio Uovo sodo in salsa verde Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Sedani al burro Frittata al forno Insalata mista Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Fusilli all'olio Pollo finto fritto Cavolo cappuccio saltato Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Vellutata di carote con pastina Hamburger di Vitellone Chianino Bio Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Gomiti al ragù Muffin di verdure Carote saltate Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Penne alla marinara Polpette di Vitellone Chianino Bio Cavolfiore saporito Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione	Lasagne al ragù Ricotta Insalata verde Pane toscano ai grani antichi Frutta di stagione