

	Dal 17 al 21 Settembre	Dal 24 al 28 Settembre	Dall' 1 al 5 Ottobre	Dall' 8 al 12 Ottobre
Lunedì	* Sedani alla marinara * Merluzzo al forno con spicchio di limone * Finocchi all'olio	* Chioccioline al tonno * Stracchino * Carote julienne al limone	* Fusilli al pesto alla genovese * Fesa di tacchino al rosmarino e salvia * Pomodori all'olio	* Gnocchi con ricotta e pomodoro * Torno all'olio d'oliva * Insalata mista all'aceto balsamico
Marcoledì	* Pennette al pomodoro e basilico * Roast Beef al latte * Pomodori e rucola	* Vellutata di lenticchie con riso * Coniglio del buongustaio * Patate arrosto	* Maccheroncini all'olio * Sfioglatina con ricotta e spinaci * Insalata di fagiolini	* Minestrone di verdure e cannellini con farro * Baccanconi di pollo al limone * Peperoni alla pizzaiaola
Venerdì	* Casarecce al pesto alla genovese * Prosciutto crudo toscano DOP e melone * Insalata di stagione all'aceto rosso	* Penne al ragù * Sformatino di ricotta e verdure al forno * Piselli in brasiera	* Mezza penne alla pizzaiaola * Nasello dorato con spicchio di limone * Insalata mista	* Polenta al pomodoro o all'olio * Braciolina di maiale alla pistoiese * Bietola al limone
Mercoledì	* Vellutata di cannellini con pasta * Baccanconi di tacchino agli aromi toscani * Bietola saltata	* Farfalle tricolore alla pomarola * Salmone ai capperi * Spinaci con olio e limone	* Minestrone/Passato di verdure con pasta * Scaloppina di maiale al limone * Zucchine arrosto	* Penne integrali al burro e salvia * Omelette della cuoca al limone * Pomodori e cetrioli all'aceto bianco
Venerdì	* Risotto al Grana * Frittata di porri * Insalata capricciosa all'aceto balsamico	* Spaghetti integrali con crema di formaggi * Prosciutto arrosto * Insalata e pomodori all'aceto bianco	Menù "Chilometro Zero" * Pappa al pomodoro * Caciotta toscana "del Melo" * Verdure julienne	* Risotto dell'ortolano * Palombo al forno con spicchio di limone * Insalata capricciosa con mais

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 15 al 19 Ottobre	Dal 22 al 26 Ottobre	Dal 29 al 31 Ottobre	Dal 5 al 9 Novembre
Lunedì	* Vellutata di lenticchie con riso * Coniglio del ghiottone * Peperoni saltati	* Tortellini in brodo vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Zucchine trifolate	* Penne integrali alla pomarola * Omelette al formaggio * Cavolfiore all'olio	* Fusilli al ragù vegetale * PIZZA per sc. Infanzia * Prosciutto cotto Alta Qualità * Finocchi julienne
Marcoledì	* Spaghetti integrali alla pomarola * Nasello al forno con spicchio di limone * Insalata di stagione	* Risotto ai porri * Spezzatino di vitello * Patate all'olio	Menù "Tavola Toscana" * Minestra di pane toscana * Fesa di tacchino al rosmarino * Insalata mista	* Polenta al pomodoro o all'olio * Baccanconi di pollo agli agrumi * Carote saltate
Venerdì	* Passato di verdure con farro * Coscette di pollo arrosto * Verdure miste julienne	Menù "Chilometro Zero" * Penne al ragù vegetale * Ricotta pistoiese "del Melo" * Insalata capricciosa	* Risotto al Grana * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Carote julienne	* Vellutata di cannellini con pasta * Brasato di vitello * Broccoli all'olio
Mercoledì	* Risotto al pesce * Pecorino toscano Dop * Finocchi julienne	* Vellutata di ceci con pasta * Baccanconi di pollo al limone * Bietola saltata	Festa di tutti i Santi	
Venerdì	* Casarecce al ragù * Sfioglatina con ricotta e zucchine * Carote saltate	* Farfalle tricolore al salmone * Sformatino con prosciutto cotto * Fagiolini all'olio	Vacanza	
Giovedì			Festa di tutti i Santi	
Venerdì			Vacanza	

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 12 al 16 Novembre	Dal 19 al 23 Novembre	Dal 26 al 30 Novembre	Dal 3 al 7 Dicembre
Lunedì	* Passato di verdure con farro * Sfioglatina con ricotta e spinaci * Insalata capricciosa con mais	* Mezza penne al pomodoro * Merluzzo al forno con spicchio di limone * Piselli alla fiorentina * Broccoli all'olio	* Maccheroncini al burro e salvia * Fesa di tacchino al forno * Broccoli all'olio	Menù "Chilometro Zero" * Casarecce alla pomarola * Caciotta toscana "del Melo" * Insalata mista di stagione
Marcoledì	* Fusilli all'olio * Sfioglatina con ricotta e spinaci * Verdure miste all'olio	Menù "Chilometro Zero" * Passato di verdure con pasta * Braciolina alla pistoiese * Carote e finocchi al limone "della Magia"	* Vellutata di ceci con pasta * Palombo in umido * Carote saltate	* Sedani al Grana * Scaloppina di tacchino al limone * Piselli in brasiera
Venerdì	* Vellutata di lenticchie con riso * Baccanconi di tacchino alle olive * Bietola al "sughetto"	* Risotto ai porri * Pecorino toscano Dop * Spinaci saltati	* Risotto alla zucca gialla * Frittata di porri e formaggio * Insalata mista al limone	* Passato di verdure con orzo perlato * Brasato di vitello * Finocchi al forno
Mercoledì	* Spaghetti integrali al tonno * Anisa agli aromi toscani * Verza e carote julienne	* Chioccioline con crema di formaggi * Omelette della cuoca * Barbe rosse all'olio	* Penne integrali al ragù vegetale * Coscette di pollo arrosto * Patate all'olio	* Riso in brodo di carne * Sfioglatina con ricotta e prosciutto cotto * Insalata capricciosa con mais
Venerdì	* Gnocchi al ragù * Stracchino * Insalata mista stagione	* Vellutata di borlotti con pasta * Coniglio del buongustaio * Cuori di carciofo al forno	* Tortellini in brodo vegetale * Prosciutto cotto Alta Qualità * Finocchi julienne	* Pennette al ragù vegetale * Nasello dorato con spicchio di limone * Carote saltate

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	2012 Dal 10 al 14 Dicembre	2013 Dal 17 al 21 Dicembre	2013 Dal 7 all' 11 Gennaio	2013 Dal 14 al 18 Gennaio
Lunedì	* Sedani alla marinara * Fesa di tacchino agli agrumi * Cavolfiore all'olio	* Polenta al pomodoro o all'olio * Spezzatino di vitello * Carote julienne	* Penne integrali al tonno ed olive * Pecorino toscano Dop * Insalata mista all'aceto balsamico	* Risotto ai porri * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Bietola all'olio
Marcoledì	* Passato di cannellini con pasta * Omelette al formaggio * Spinaci saltati	* Mezza penne con crema di formaggi * Sfioglatina ai porri * Piselli alla fiorentina	Menù "Tavola Toscana" * Passato di verdure con pasta * Salsiccia con Fagioli all'uccelletto	* Vellutata di borlotti con orzo perlato * Baccanconi di pollo agli agrumi * Insalata di stagione all'aceto balsamico
Venerdì	* Farfalle tricolore al salmone * Stracchino * Barbe rosse all'olio	* Vellutata di lenticchie con farro * Palombo al forno con spicchio di limone * Broccoli all'olio	* Polenta al pomodoro o all'olio * Scaloppina di tacchino alla salvia * Cuori di carciofo al forno	* Chioccioline al ragù vegetale * Prosciutto arrosto * Finocchi in brasiera
Mercoledì	Menù "Chilometro Zero" * Spaghetti integrali alla pomarola * Braciolina di maiale alla pistoiese * Patate all'olio	* Risotto ai cuori di carciofo * Prosciutto crudo toscano Dop * Insalata capricciosa con mais	* Spaghetti al pesce * Omelette al formaggio * Verza e carote julienne	* Minestra di pane toscana * Anisa al forno * Verdure julienne all'aceto bianco
Venerdì	* Pasta in brodo vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Finocchi e verza julienne all'aceto rosso	* Fusilli all'olio * Coniglio del ghiottone * Spinaci al limone	* Vellutata di ceci con riso * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Insalata capricciosa all'aceto rosso	* Penne alla pizzaiaola * Sformatino con uova cavolfiore e formaggio * Carote saltate

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 21 al 25 Gennaio	Dal 28 al 1 Febbraio	Dal 4 all' 8 Febbraio	Dall' 11 al 15 Febbraio
Lunedì	* Gnocchi al pomodoro * Salmone ai capperi * Piselli in brasiera	* Maccheroncini al pomodoro * PIZZA per sc. Infanzia * Omelette al formaggio * Carote e piselli saltati	Menù "Tavola Toscana" * Risotto dell'ortolano * Pecorino Toscano Dop * Insalata mista all'aceto bianco	* Vellutata di piselli con riso * Baccanconi di tacchino al rosmarino * Finocchi in brasiera
Marcoledì	* Spaghetti integrali al ragù vegetale * Sfioglatina con ricotta e prosciutto cotto * Carote julienne all'aceto balsamico	* Passato goloso con orzo perlato * Salsiccia con Fagioli all'uccelletto	* Pappa al pomodoro * Anisa al rosmarino * Insalata mista all'aceto bianco	* Farfalle tricolore alla marinara * Torno all'olio d'oliva * Ceci all'olio
Venerdì	* Vellutata di lenticchie con farro * Brasato di vitello * Finocchi all'olio	* Risotto alla crema di carciofi * Fesa di tacchino agli agrumi * Purè di patate	* Mezza penne alla pizzaiaola * Sformatino con uova spinaci e formaggio * Piselli in brasiera	* Riso alla pomarola * Asiago Dop * Verdure julienne
Mercoledì	* Focchini in brodo vegetale * Coscette di pollo arrosto * Insalata capricciosa con mais	* Penne integrali con crema di formaggi * Nasello al forno con spicchio di limone * Broccoli all'olio	* Passato di verdure e cannellini con pasta * Fesa di tacchino al forno * Verdure miste arrosto	* Polenta al pomodoro o all'olio * Merluzzo in umido * Cuori di carciofo all'olio
Venerdì	Menù "Chilometro Zero" * Casarecce alla ricotta pistoiese "del Melo" * Braciolina di maiale alla pistoiese * Verza julienne	* Vellutata di ceci con pasta * Baccanconi di pollo al limone * Spinaci saltati	* Conchiglie in brodo vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Bietola all'olio	* Gnocchi in salsa rosa * Frittata ai porri e formaggio * Insalata di stagione all'aceto balsamico

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 18 al 22 Febbraio	Dal 25 Febbraio al 1 Marzo	Dal 4 all' 8 Marzo	Dall' 11 al 15 Marzo
Lunedì	* Spaghetti al ragù * Fesa di tacchino agli agrumi * Insalata mista	* Polenta al pomodoro o all'olio * Stracchino * Verdure julienne	* Farfalle tricolore con crema di formaggi * Anisa agli aromi toscani * Insalata capricciosa con mais	* Riso e lenticchie * Ricotta * Insalata mista all'aceto balsamico
Marcoledì	* Pasta e lenticchie * Sformatino con ricotta e spinaci * Verza e carote in brasiera	Menù "Tavola Toscana" * Risotto ai porri * Arrostito di carni miste * Purè di patate	* Vellutata di borlotti con riso * Frittata di cipolle * Insalata di stagione	* Gnocchi con crema di carote * Salmone ai capperi * Bietola all'olio
Venerdì	* Chioccioline al pomodoro * Salmone ai capperi * Bietola all'olio	* Minestrone/Passato di verdure e fagioli con farro * Sfioglatina di asparagi * Insalata mista	Menù "Chilometro Zero" * Sedani all'olio * Caciotta toscana "del Melo" * Carote julienne	* Penne integrali alla pomarola * Fettina di tacchino alla salvia * Cuori di carciofo all'olio e limone
Mercoledì	* Ravioli al burro e salvia * Prosciutto arrosto * Carote julienne all'aceto balsamico	* Tortellini in brodo vegetale * Scaloppina di maiale alla salvia * Piselli alla fiorentina	* Spaghetti al ragù vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Finocchi all'olio	* Risotto al Grana * Sformatino di porri * Carote in brasiera con prezzemolo
Venerdì	* Filini in brodo vegetale * Coscette di pollo arrosto * Verdure miste al forno	* Spaghetti integrali alla pomarola ed olive * Nasello in umido * Finocchi in brasiera	* Passato di verdure con orzo * Baccanconi di tacchino al limone * Spinaci all'olio	* Pastina in brodo vegetale * Scaloppina di vitello al limone * Cavolfiore all'olio

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 18 al 22 Marzo	Dal 25 al 29 Marzo	Dal 3 al 5 Aprile	Dal 8 al 12 Aprile
Lunedì	* Polenta al pomodoro o all'olio * Arista al forno * Bietola saltata	* Risotto agli asparagi * Merluzzo al forno con spicchio di limone * Insalata primavera all'aceto balsamico	Vacanze di Pasqua	* Vellutata di piselli con orzo * Prosciutto cotto Alta Qualità * Zucchine all'olio e limone
Martedì	* Spaghetti integrali al tonno * Omelette al formaggio * Fagiolini all'olio	* Maccheroncini all'olio e Grana * Spezzatino di vitello * Piselli e carote all'olio e salvia	Vacanze di Pasqua	* Risotto ai porri * Arrostito di carni miste * Insalata di stagione con rucola
Mercoledì	* Sedani al ragù vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Insalata mista con ravanelli	* Passato di verdure con farro * Coscette di pollo arrosto * Spinaci saltati	Menù "Chilometro Zero" * Spaghetti integrali al pomodoro e basilico * Ricotta pistoiese "del Melo" * Carote julienne	* Ravioli al pomodoro * Sformatino con formaggio e cavolfiore * Finocchi al gratin
Giovedì	* Passato di ceci con pasta * Fesa di tacchino al rosmarino * Patate arrosto	Vacanze di Pasqua	* Vellutata di lenticchie con pasta * Frittata "della cuoca" * Bietola saltata	* Caserecce al pesto alla genovese * Tonno all'olio d'oliva * Fagoli all'olio
Venerdì	Menù "Tavola Toscana" * Risotto al pomodoro * Pecorino toscano Dop * Carote e finocchi julienne	Vacanze di Pasqua	* Farfalle tricolore al salmone * Fesa di tacchino agli agrumi * Insalata all'aceto balsamico	* Polenta al pomodoro o all'olio * Mozzarelline * Fagiolini all'olio

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 15 al 19 Aprile	Dal 22 al 26 Aprile	Dal 29 al 3 Maggio	Dal 6 al 10 Maggio
Lunedì	* Penne integrali al pomodoro ed olive * Frittata di zucchine, fiori e mozzarella * Insalata capricciosa	* Fusilli al pesto alla genovese * Fesa di tacchino al forno * Melanzane grigliate e pomodori	* Farfalle tricolore al ragù vegetale * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Piselli in brasiera	* Ravioli in salsa rosa * Prosciutto crudo toscano Dop * Insalata capricciosa con mais
Martedì	Menù "Tavola Toscana" * Riso in brodo vegetale * Fettina di maiale alla pizzaiola * Patate all'olio	* Pennette alla marinara * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Zucchine all'olio	* Spaghetti integrali al ragù * Mozzarelline * Pomodori e cetrioli all'aceto bianco	* Passato di verdure con pasta * Coscette di pollo arrosto * Pomodori all'olio e basilico
Mercoledì	* Cioccolate alla pomarola * Asiago Dop * Fagiolini all'olio	* Sedani all'olio e Grana * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto * Insalata mista all'aceto balsamico	Festa del Lavoro	* Farfalle al ragù vegetale * Tonno all'olio d'oliva * Insalata mista di stagione
Giovedì	* Vellutata di lenticchie con riso * Scaloppina di tacchino alla salvia * Cuori di carciofo arrosto	Festa della Liberazione	* Mezze penne al pomodoro e basilico * Omelette al formaggio e prosciutto cotto * Bietola saltata	* Risotto dell'ortolano * Arista al forno * Fagiolini all'olio e basilico
Venerdì	* Maccheroncini con ricotta e crema di carote * Palombo al forno con spicchio di limone * Spinaci in brasiera	Vacanza	* Vellutata di cannellini con farro * Scaloppina di maiale al limone * Patate arrosto	* Caserecce al salmone * Stracchino * Carote e finocchi julienne

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

CITTÀ DI QUARRATA
 Servizio Pubblica Istruzione



Ristorazione scolastica

Per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° grado

Anno scolastico 2012-2013

Informazioni
 Istruzione Tel. 0573 771426 - 771451
 www.comune.quarrata.pistoia.it - istruzione@comune.quarrata.pistoia.it

	Dal 14 al 18 Maggio	Dal 21 al 25 Maggio	Dal 27 al 31 Maggio	Dal 3 al 7 Giugno
Lunedì	* Risotto primavera * Frittata con zucchine e mozzarella * Spinaci saltati	Menù "Tavola Toscana" * Fusilli alla crema di peperoni * Arista al forno * Zucchine in brasiera	* Sedani alla pizzaiola * Pizza per sc. Infanzia * Pecorino toscano Dop * Insalata capricciosa con mais	* Spaghetti alla marinara * Salmone ai capperi * Patate all'olio
Martedì	* Gnocchi al burro e salvia * Prosciutto arrosto * Insalata mista all'aceto balsamico	* Vellutata di barlotti con riso * Mozzarelline * Pomodori e cetrioli all'aceto bianco	* Risotto al Grana * Fettina di maiale alla pizzaiola * Zucchine in brasiera	Menù "Chilometro Zero" * Caserecce alla ricotta pistoiese "del Melo" * Frittata di zucchine e fiori * Pomodori all'olio
Mercoledì	* Penne integrali al pomodoro e basilico * Ricotta * Carote julienne all'olio e limone	* Cioccolate al ragù vegetale * Scaloppina di tacchino al limone * Insalata mista	* Maccheroncini con ricotta e pomodoro * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Fagiolini all'olio con pomodori	* Mezze penne all'olio * Stracchino * Insalata mista all'aceto balsamico
Giovedì	* Sedani al pesto alla genovese * Fettina di tacchino sfiziosa con pomodori * Piselli in brasiera	* Spaghetti integrali con pomodoro fresco * Palombo al forno con spicchio di limone * Bietola all'olio	* Vellutata di piselli con orzo perlato * Prosciutto crudo toscano Dop * Insalata con cetrioli	* Pasta e lenticchie * Bocconcini di pollo al rosmarino * Melanzane grigliate e pomodori
Venerdì	* Vellutata di cannellini con pasta * Nasello in umido * Patate arrosto	* Farfalle tricolore con crema di formaggi * Sfogliatina con ricotta e spinaci * Carote julienne al limone	* Penne alle zucchine * Coscette di pollo arrosto * Pomodori all'olio	* Riso freddo "della cuoca" * Prosciutto crudo toscano Dop e melone * Verdurine julienne al limone

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

	Dal 10 al 14 Giugno	Dal 17 al 21 Giugno	Dal 24 al 29 Giugno
Lunedì	* Farfalle tricolore con pomodori ed olive * Fesa di tacchino alla salvia * Pomodori al basilico	* Maccheroncini all'olio * Omelette al formaggio * Zucchine all'olio e limone	Menù "Tavola Toscana" * Pizza margherita * Pecorino toscano Dop * Insalata capricciosa con mais
Martedì	* Fusilli al tonno * Merluzzo dorato con spicchio di limone * Zucchine e patate all'olio	* Penne al ragù vegetale * Mozzarelline * Pomodori all'olio	* Risotto al pesce * Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto * Bietola all'olio e limone
Mercoledì	* Vellutata di cannellini con pasta * Prosciutto cotto Alta Qualità * Carote julienne all'aceto balsamico	* Risotto al pesto alla genovese * Scaloppina di vitello al limone * Verdure miste al forno	* Caserecce al burro e salvia * Platessa alla mugnaia con spicchio di limone * Fagiolini all'olio con pomodori
Giovedì	* Mezze penne con crema di zucchine * Fettina di maiale al limone * Insalata capricciosa	* Penne con pomodori olio e basilico * Tonno all'olio d'oliva * Fagoli barlotti	* Farfalle con crema di carote e ricotta * Coscette di pollo arrosto * Pomodori all'olio
Venerdì	Menù "Tavola Toscana" * Spaghetti integrali al ragù vegetale * Caciotta toscana "del Melo" * Pinzimonio di verdure	* Sedani con ricotta e pomodoro * Spezzatino bianco di tacchino * Carote julienne all'aceto balsamico	* Gnocchi al pomodoro * Prosciutto crudo toscano Dop e melone * Insalata mista

In ciascun pranzo sono compresi pane prodotto a Quarrata, acqua e frutta biologica di stagione; l'olio utilizzato è sempre extravergine di oliva IGP Toscano - Montalbano

Assessorato alla Pubblica Istruzione
 Servizio Pubblica Istruzione

Piazzetta E.Loi - Quarrata
 www.comune.quarrata.pistoia.it, istruzione@comune.quarrata.pistoia.it
 apertura al pubblico
 dal Lun. al Ven. 8,30 - 13,00, Mar. e Gio. 15,00-18,00,
 tel. 0573.771428 / 771426, 771451, fax 0573.771424 -

* **Iscrizioni al Servizio Ristorazione scolastica**

* **Informazioni sulle tariffe e sui pagamenti**

* **Richieste diete speciali** : i genitori dei bambini che necessitano di uno speciale regime alimentare possono farne richiesta all'Ufficio presentando un certificato medico unitamente all'apposita modulistica (se la dieta è per motivi di salute) od una semplice dichiarazione (se per motivi etici o religiosi)

* **Commissione Mensa**: è un organo formato da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e del personale scolastico di ogni plesso. Si riunisce periodicamente per formulare proposte, per analizzare eventuali problemi emersi e per coordinare i sopralluoghi ed i pranzi nei refettori scolastici.

I genitori che volessero partecipare ai sopralluoghi durante il pranzo dei propri figli, possono concordare la visita con la Presidente della Commissione chiamando anticipatamente l'Ufficio Pubblica Istruzione.

I Menù denominati **"Chilometro Zero"** prevedono l'utilizzo di alimenti prodotti da aziende agricole aderenti a Coldiretti, nel comune di Quarrata o nei vicini comuni della provincia di Pistoia.
 Per il menù **"Tavola Toscana"**, i prodotti sono di provenienza regionale.

Nelle scuole di Quarrata, con il progetto **"C'è del Buono per Merenda"**, al mattino viene offerta una merenda sana ed equilibrata che propone, alternativamente, **Pizza, Yogurt, Pane e Olio, Frutta, Schiacciata.**

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito del Comune di Quarrata Home - Uffici - Pubblica Istruzione - Ristorazione scolastica