



MENÙ INVERNALE 2024

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA

22– 26 GENNAIO / 19-23 FEBBRAIO / 18-22 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta ai grani antichi al pomodoro Pasta ai grani antichi, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Bocconcini di parmigiano Parmigiano Crudità Carote, finocchi	Pasta al pesto di spinaci Pasta, spinaci, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Broccoli all'olio Broccoli, olio evo	Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Insalata verde Insalata	Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Filetto di platessa impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, olio evo, aglio	Risotto alla zucca Riso, cipolla, zucca, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo Polpette di manzo al pomodoro Carne di manzo, pomodori pelati, sedano, carote, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, olio evo, prezzemolo

2 SETTIMANA

29 GENNAIO-2 FEBBRAIO / 26 FEBBRAIO-1 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla zucca Pasta, zucca, pomodori pelati, cipolla, aglio, rosmarino, prezzemolo, olio evo Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Tacchino, pomodori pelati, aglio, origano, olio evo, farina Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Stracchino Stracchino Composta di broccoli Carote, cavolfiore, broccoli	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo Bocconcini di merluzzo fritti Merluzzo, rosmarino, aglio, farina, olio di semi, limone Finocchi a quarti Finocchi	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, basilico, alloro, cipolla, olio evo Burger di ceci con salsa al pomodoro Patate, ceci, parmigiano, uovo, cipolla, aglio, rosmarino, pangrattato, burro, latte, pane, olio evo, pomodori pelati Spinaci saltati Spinaci, aglio olio evo	Crema di carote con crostini Crostini, carote, patate, cipolla, basilico, olio evo Arista Arista, salvia, rosmarino, olio evo Insalata Insalata verde

3 SETTIMANA

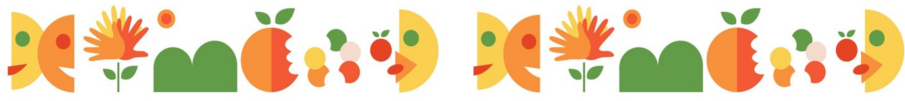
05-09 FEBBRAIO / 04-08 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso porri e patate Riso, porri, patate, aromi, olio evo Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Carote filo Carote filo	Lasagne al ragù Pasta all'uovo, carne di manzo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo Insalata Pan di zucchero Yogurt	Minestra in brodo vegetale Pasta, brodo vegetale, olio evo Polpette di pesce Filetto di pesce, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, scorza di limone, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Pasta al sugo finto Pasta, cipolla, carota, sedano, pomodori pelati, basilico, olio evo Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, pasta d'acciughe Zucca al forno Zucca, aromi, rosmarino, olio evo	Minestrone di verdura con orzo Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo

4 SETTIMANA

12-16 FEBBRAIO / 11-15 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Vellutata di zucca con farro Farro, zucca, patate, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo Fesa di tacchino al limone Tacchino, farina, limone, olio evo Pisellini saltati Pisellini, olio evo, aglio, prezzemolo	Pasta al pesto di broccoli Pasta, broccoli, cipolla, basilico, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo Primosale Primosale Fagiolini al pomodoro Fagiolini, pomodori pelati, aromi, olio evo	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Gateau di patate Uovo, patate, parmigiano, pangrattato, mozzarella, burro, latte, olio evo Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo, prezzemolo	Riso agli aromi Riso, salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico, alloro, cipolla, aglio, olio evo Merluzzo alla livornese Merluzzo, farina, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro Per dipendenti comunali Ravioli burro e salvia	Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Bruschetta con fagioli Pane, fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo Insalata Insalata verde

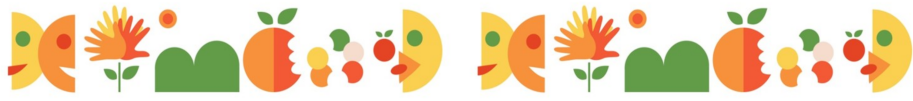


MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	22– 26 GENNAIO / 19-23 FEBBRAIO / 18-22 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi al pomodoro Bocconcini di parmigiano Crudità	Pasta al pesto di spinaci Arrosto di pollo con pane Broccoli all'olio	Passato di fagioli con pasta Frittata al parmigiano Insalata verde	Spaghetti aglio e olio Filetto di platessa impanato Erbette saltate	Risotto alla zucca Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini all'olio prezzemolato
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina		Formaggio	Sformato vegetariano
No carne si pesce		Cecina			Sformato vegetariano
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta integrale sgl al pomodoro	Pasta sgl al pesto di spinaci, Arrosto di pollo con pane sgl	Passato di fagioli con pasta sgl	Pasta sgl aglio e olio, Filetto di platessa sgl	Polpette al pomodoro sgl
No latticini	Lenticchie	Pasta agli spinaci	Frittata no latticini		Hamburger di manzo al pomodoro
No uovo			Formaggio		Hamburger di manzo al pomodoro
No frutta a guscio		Pasta agli spinaci			



MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	29 GENNAIO-2 FEBBRAIO / 26 FEBBRAIO-1 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla zucca Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Fagiolini all'olio	Riso al pomodoro Stracchino Composta di broccoli	Pasta al pesto di cavolo nero Bocconcini di merluzzo fritti Finocchi a quarti	Pasta agli aromi Burger di ceci con salsa al pomodoro Spinaci saltati	Crema di carote con crostini Arista Insalata
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata		Formaggio		Fagioli agli aromi
No carne si pesce	Frittata				Fagioli agli aromi
No maiale					Pollo ai ferri
No glutine (sgl)	Pasta alla zucca sgl, Scaloppina di tacchino alla pizzaiola sgl		Pasta al pesto di cavolo nero sgl, Bocconcini di merluzzo fritti sgl	Pasta agli aromi sgl, Burger di ceci con salsa al pomodoro sgl	Crema di carote con crostini sgl
No latticini	Tacchino ai ferri	Ceci agli aromi	Pasta all'olio	Frittata solo uovo	Crema di carote con crostini senza latticini
No uovo				Cecina	
No frutta a guscio			Pasta all'olio, Bocconcini di merluzzo fritti con olio senza allergeni		

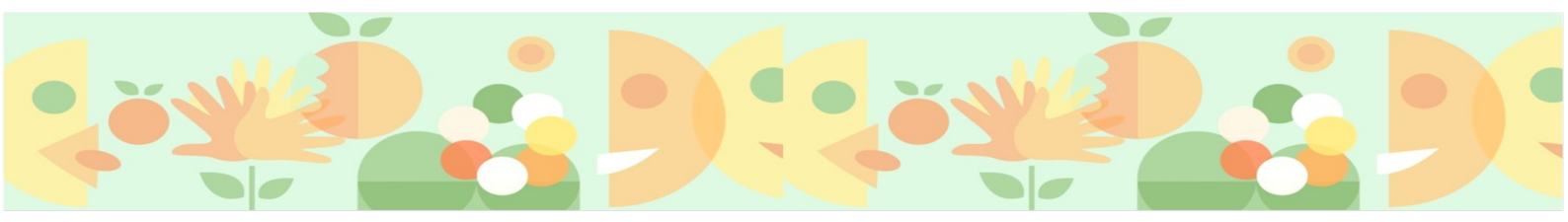


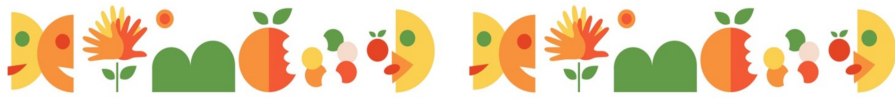
MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	05-09 FEBBRAIO / 04-08 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso porri e patate Bocconcini di pollo finto fritto Carote filo	Lasagne al ragù Insalata Yogurt	Minestra in brodo vegetale Polpette di pesce Fagiolini	Pasta al sugo finto Uovo sodo con salsa verde Zucca al forno	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Lasagne al pomodoro	Sformato di verdure	No salsa verde	
No carne si pesce	Formaggio	Lasagne al pomodoro			
No maiale					
No glutine (sgl)	Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Lasagne al ragù sgl	Minestra con pasta sgl, Polpette sgl	Pasta al sugo finto sgl, Salsa verde sgl	Minestrone con riso, Pizza sgl
No latticini		Pasta al ragù Yogurt vegetale			Pizza rossa no latticini
No uovo		Pasta al ragù	Filetto di pesce al limone	Formaggio	
No frutta a guscio					Pizza sgl





MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 FEBBRAIO / 11-15 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Vellutata di zucca con farro Fesa di tacchino al limone Piselli saltati	Pasta al pesto di broccoli Primosale Fagiolini al pomodoro	Pasta al pomodoro Gateau di patate Carote brasate	Riso agli aromi Merluzzo alla livornese Purè di patate	Ravioli burro e salvia Bruschetta con fagioli Insalata
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Ceci al pomodoro	
No carne si pesce	Frittata			Ceci al pomodoro	
No maiale					
No glutine (sgl)	Vellutata di zucca con riso, fesa di tacchino al limone sgl	Pasta al pesto di broccoli sgl	Pasta al pomodoro sgl, Gateau di patate sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Ravioli burro e salvia sgl, Bruschetta con fagioli sgl
No latticini		Pasta ai broccoli, Pollo ai ferri	Frittata solo uovo	Purè no latticini	Gnocchi di patate sgl olio e salvia
No uovo			Pollo ai ferri		Gnocchi di patate sgl burro e salvia
No frutta a guscio		Pasta ai broccoli			Ravioli burro e salvia sgl



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici, di filiera corta a Km0.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro, la pasta integrale e la pasta all'uovo sono essiccate a basse temperature e sono biologiche, di filiera toscana a km0. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta a Km0.
PASTA FRESCA E RIPIENA	La pasta fresca e la pasta ripiena sono prodotte da un pastificio artigianale del Mugello a filiera corta a Km0 e sono preparate solo con ingredienti freschi senza conservanti.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico prodotto con latte italiano di alta qualità.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
POLLO E TACCHINO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO E SUINO	Il manzo e il suino sono di filiera corta prevalentemente a Km0 e toscani.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo e solidale. Le arance sono in parte coltivate in terre confiscate dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata o Km0.
	CONDIMENTI E SALSE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	L'olio utilizzato per i condimenti è un "blend" di olii extra vergine d'oliva, costituito dalla miscela dei migliori olii extra vergine d'oliva biologici prodotti nel territorio di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

