



# MENÙ INVERNALE 2024

Secondaria

## 1 SETTIMANA

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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Pasta al pesto di spinaci</b> Pasta, spinaci, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo</p> <p><b>Arrostato di pollo con pane</b> Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p><b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo</p>			<p><b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo</p> <p><b>Polpette di manzo al pomodoro</b> Carne di manzo, pomodori pelati, sedano, carote, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo</p> <p><b>Fagiolini all'olio prezzemolato</b> Fagiolini, olio evo, prezzemolo</p>

## 2 SETTIMANA

29 GENNAIO-2 FEBBRAIO / 26 FEBBRAIO-1 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Riso al pomodoro</b> Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo</p> <p><b>Stracchino</b> Stracchino</p> <p><b>Composta di broccoli</b> Carote, cavolfiore, broccoli</p>			<p><b>Crema di carote con crostini</b> Crostini, carote, patate, cipolla, basilico, olio evo</p> <p><b>Arista</b> Arista, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p><b>Insalata</b> Insalata verde</p>

## 3 SETTIMANA

05-09 FEBBRAIO / 04-08 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Lasagne al ragù</b> Pasta all'uovo, carne di manzo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo</p> <p><b>Insalata</b> Pan di zucchero</p> <p><b>Yogurt</b></p>			<p><b>Minestrone di verdura con orzo</b> Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo</p> <p><b>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo</p>

## 4 SETTIMANA

12-16 FEBBRAIO / 11-15 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Pasta al pesto di broccoli</b> Pasta, broccoli, cipolla, basilico, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo</p> <p><b>Primosale</b> Primosale</p> <p><b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, pomodori pelati, aromi, olio evo</p>			<p><b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli, burro, salvia</p> <p><b>Bruschetta con fagioli</b> Pane, fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo</p> <p><b>Insalata</b> Insalata verde</p>



# 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
<b>Menù del giorno</b>		<b>Pasta al pesto di spinaci</b>  <b>Arrosto di pollo con pane</b>  <b>Broccoli all'olio</b>			<b>Pasta aglio e olio</b>  <b>Polpette di manzo al pomodoro</b>  <b>Fagiolini all'olio prezzemolato</b>
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Cecina			Sformato vegetariano
<b>No carne si pesce</b>		Cecina			Sformato vegetariano
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>		Pasta sgl al pesto di spinaci,  Arrosto di pollo con pane sgl			Pasta sgl aglio e olio,  Polpette al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>		Pasta agli spinaci			Hamburger di manzo al pomodoro
<b>No uovo</b>					Hamburger di manzo al pomodoro
<b>No frutta a guscio</b>		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		Riso al pomodoro Stracchino Composta di broccoli			Crema di carote con crostini Arista Insalata
Vegetariano (no carne no pesce)					Fagioli agli aromi
No carne si pesce					Fagioli agli aromi
No maiale					Pollo ai ferri
No glutine (sgl)					Crema di carote con crostini sgl
No latticini		Ceci agli aromi			Crema di carote con crostini senza latticini
No uovo					
No frutta a guscio					



## 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		Lasagne al ragù  Insalata  Yogurt			Minestrone di verdura con orzo  Pizza margherita
Vegetariano (no carne no pesce)		Lasagne al pomodoro			
No carne si pesce		Lasagne al pomodoro			
No maiale					
No glutine (sgl)		Lasagne al ragù sgl			Minestrone con riso,  Pizza sgl
No latticini		Pasta al ragù  Yogurt vegetale			Pizza rossa no latticini
No uovo		Pasta al ragù			
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		Pasta al pesto di broccoli  Primosale  Fagiolini al pomodoro			Ravioli burro e salvia  Bruschetta con fagioli  Insalata
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine (sgl)		Pasta al pesto di broccoli sgl			Ravioli burro e salvia sgl,  Bruschetta con fagioli sgl
No latticini		Pasta ai broccoli,  Pollo ai ferri			Gnocchi di patate sgl olio e salvia
No uovo					Gnocchi di patate sgl burro e salvia
No frutta a guscio		Pasta ai broccoli			Ravioli burro e salvia sgl



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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 km0.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
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.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	<b>CARNE</b>
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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<b>CONDIMENTI E SALSE</b>
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.

