



# MENÙ AUTUNNALE 2024

## Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta al pesto alla siciliana</b> Pasta, pinoli, pomodoro, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo <b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo, olio evo	<b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio <b>Petto di pollo impanato</b> Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, olio evo, prezzemolo	<b>Passato di ceci con pasta</b> Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico/ Carote filo</b> Pomodori, basilico, olio evo	<b>Cous cous con verdure</b> Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo <b>Prosciutto cotto</b> Prosciutto cotto <b>Insalata mista</b> Insalata verde, radicchio, mais	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo <b>Polpette di melanzane</b> Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo
2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, limone, farina, olio evo <b>Pomodori e basilico/ Carote filo</b> Pomodori, basilico, olio evo	<b>Minestrone di verdura con orzo</b> Patate, orzo, carote, cipolla, sedano, fagioli, zucchine, bietola, basilico, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo <b>Pizza margherita</b> Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo <b>Frittata</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, mais	<b>Risotto alle zucchine/ zucca</b> Riso, zucchine, cipolla, basilico, carota, sedano, olio evo <b>Polpettone</b> Carne di manzo, pane, parmigiano reggiano, latte, formaggio, uovo, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana</b> Pasta, trota, cipolla, aglio, sedano, carota, prezzemolo, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Composta di verdure</b> Zucchine, patate, carote, basilico, olio evo
3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE – 1 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	<b>Gnocchi al pesto</b> Gnocchi, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, carote	<b>Crema di carote con pasta</b> Pasta, patate, carote, cipolla, olio evo <b>Roast-beef</b> Roast-beef, salvia, rosmarino, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, rosmarino, salvia, olio evo	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, farina, burro <b>Burger di pesce</b> Pesce san pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone, olio evo <b>Erbette all'olio</b> Bietola, spinaci, olio evo <b>31/10 menù di halloween: ravioli di zucca al pomodoro, burger incavolato nero, patate arrosto</b>	<b>Risotto al radicchio</b> Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo <b>Arrosto di pollo con pane</b> Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo <b>Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate</b> Zucchine, olio, prezzemolo
4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta alla pantasca</b> Pasta, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, capperi, alici, olio evo <b>Caciotta</b> Caciotta <b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Fagioli agli aromi</b> Fagioli cannellini, salvia, rosmarino, aglio, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, carote, mais	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Carote filo</b> Carote	<b>Minestrina in brodo</b> Pasta, patate, carote, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio evo <b>Gateau di patate</b> Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, burro, latte, olio evo <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, rosmarino, aglio, olio evo <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pak-Choi saltato</b> Pak-Choi, aglio, olio evo

Alcuni piatti potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

Menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22



# MENÙ AUTUNNALE 2024

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pesto alla siciliana Merluzzo al forno Patate prezzemolate	Spaghetti aglio e olio Petto di pollo impanato Piselli agli aromi	Passato di ceci con pasta Mozzarella Pomodori e basilico/ Carote filo	Cous cous con verdure Prosciutto cotto Insalata mista	Riso al pomodoro Polpette di melanzane Spinaci all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Lenticchie agli aromi	Frittata		Formaggio	
<b>No carne si pesce</b>		Frittata		Formaggio	
<b>No maiale</b>				Formaggio	
<b>No glutine</b>	Pasta al pesto alla siciliana sgl Merluzzo al forno sgl	Spaghetti aglio e olio sgl Petto di pollo impanato sgl	Passato di ceci con pasta sgl	Riso con verdure	Polpette di melanzane sgl
<b>No latticini</b>	Pasta al pesto alla siciliana senza latticini		Carne bianca ai ferri		Polpette di melanzane senza latticini
<b>No uovo</b>					Carne bianca ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>	Pasta al pesto alla siciliana senza frutta secca				



# MENÙ AUTUNNALE 2024

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi  Scaloppina di tacchino al limone  Pomodori e basilico/ Carote filo	Minestrone di verdura con orzo  Pizza margherita	Pasta al pomodoro  Frittata  Insalata mista	Risotto alle zucchine/ zucca  Polpettone  Fagiolini saltati	Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana  Ricotta  Composta di verdure
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina			Polpettone vegetariano	Pasta all'olio
<b>No carne si pesce</b>	Cecina			Polpettone vegetariano	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta agli aromi sgl  Scaloppina di tacchino al limone sgl	Minestrone di verdura con riso  Pizza sgl	Pasta al pomodoro sgl	Polpettone sgl	Pasta al ragù di trota sgl
<b>No latticini</b>		Pizza rossa	Frittata senza latticini	Hamburger di manzo	Cecina
<b>No uovo</b>			Cecina	Hamburger di manzo	
<b>No frutta a guscio</b>					





## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla carrettiera  Stracchino  Fagiolini saltati	Gnocchi al pesto  Uova strapazzate  Insalata mista	Crema di carote con pasta  Roast-beef  Patate arrosto	Pasta al parmigiano  Burger di pesce  Erbette all'olio	Risotto al radicchio  Arrosto di pollo con pane  Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Cecina	Burger vegetale	Formaggio
<b>No carne si pesce</b>			Cecina		Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla carrettiera sgl	Gnocchi al pesto sgl	Crema di carote con pasta sgl	Pasta al parmigiano sgl Burger di pesce sgl	Arrosto di pollo con pane sgl
<b>No latticini</b>	Lenticchie	Gnocchi senza latticini al pesto senza latticini  Uova strapazzate senza latticini		Pasta all'olio	Riso al radicchio senza latticini
<b>No uovo</b>		Gnocchi senza uovo al pesto  Carne bianca		Burger di pesce senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>		Gnocchi al pesto senza frutta a guscio			



## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla pantesca Caciotta Piselli saltati	Tagliatelle al pomodoro Fagioli agli aromi Insalata mista	Riso al burro Merluzzo alla livornese Carote filo	Minestrina in brodo Gateau di patate Spinaci all'olio	Pasta al pesto di melanzane Tacchino arrosto Pak-choi saltato
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Pasta alla pantesca senza alici		Frittata		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>					Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla pantesca sgl	Tagliatelle al pomodoro sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Minestrina in brodo sgl Gateau di patate sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri		Riso all'olio	Frittata solo uovo	Pasta al pesto di melanzane senza latticini
<b>No uovo</b>		Pasta di semola al pomodoro		Carne ai ferri	
<b>No frutta a guscio</b>					Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio



## 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 kmo.
	<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.
	<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.

