



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

20- 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO

martedì

Pasta al pesto di cavolo viola

Pasta, cavolo viola, pinoli, prezzemolo, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo

Tacchino burro e salvia

Tacchino, farina, burro, salvia, olio evo

Insalata mista

Insalata, mais

venerdì

Riso alla verza

Riso, verza, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo

Frittata al parmigiano

Uovo, latte, parmigiano, olio evo

Carote filo

Carote filo

2 SETTIMANA

27-31 GENNAIO / 24-28 FEBBRAIO

martedì

Minestra in brodo vegetale

Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo

Uova strapazzate

Uovo, burro, parmigiano, olio evo

Carote brasate

Carote, cipolle, prezzemolo, olio evo

venerdì

Minestrone di verdura con orzo

Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo

Pizza margherita

Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo

3 SETTIMANA

03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO

martedì

Pasta al pesto di cavolo nero

Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo

Mozzarella

Mozzarella

Insalata

Insalata verde

venerdì

Riso al pomodoro

Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo

Calamari e patate

Anelli e ciuffi di calamari, patate, prezzemolo, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo

4 SETTIMANA

10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO

martedì

Polenta al sugo finto

Polenta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo

Buciatello

Buciatello

Finocchi filangè

Finocchi

venerdì

Ravioli burro e salvia

Ravioli, burro, salvia

Fagioli

Fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo

Verza brasata

Verza, aglio, prezzemolo, olio evo



Comune di Scarperia e San Piero



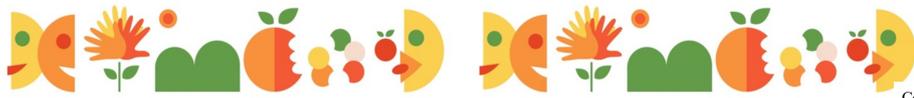
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	20- 24 GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Pasta al pesto di cavolo viola Petto di tacchino burro e salvia Insalata mista			Riso alla verza Frittata la parmigiano Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)		Lenticchie agli aromi			
No carne si pesce		Lenticchie agli aromi			
No maiale					
No glutine		Pasta sgl al pesto di cavolo viola, Petto di tacchino burro e salvia sgl			
No latticini		Pasta al pesto di cavolo viola senza latticini, Petto di tacchino alla salvia			Frittata no latticini
No uovo					Formaggio
No frutta a guscio		Pasta al pesto di cavolo viola senza frutta secca			



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Minestra in brodo vegetale Uova strapazzate Carote brasate			Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine		Minestra sgl in brodo vegetale			Minestrone di verdura con riso sgl, Pizza margherita sgl
No latticini		Uova strapazzate senza latticini			Pizza rossa e prosciutto cotto
No uovo		Hamburger di manzo			Pizza senza allergeni
No frutta a guscio					Pizza senza allergeni



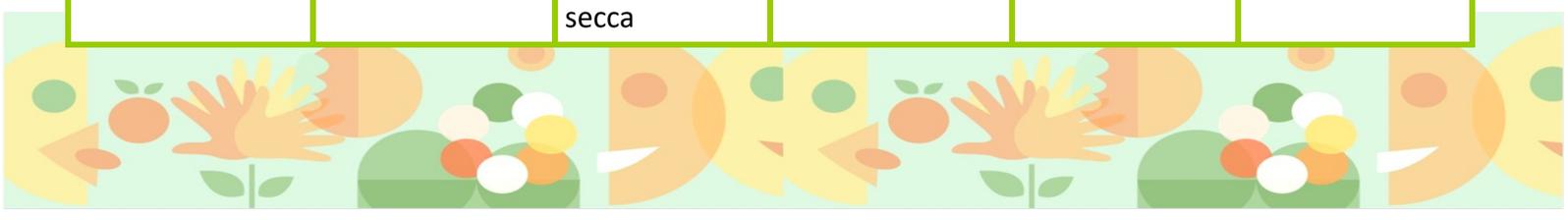


MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Pasta al pesto di cavolo nero Mozzarella Insalata			Riso al pomodoro Calamari e patate
Vegetariano (no carne no pesce)					Frittata trippata con patate
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine		Pasta al pesto di cavolo nero sgl,			
No latticini		Pasta al pesto di cavolo ero senza latticini, Ceci agli aromi			
No uovo					
No frutta a guscio		Pasta al pesto di cavolo nero senza frutta secca			





Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Polenta al sugo finto Bucciattello Finocchi filangè			Ravioli burro e salvia Fagioli Verza brasata
Vegetariano (no carne no pesce)					Ravioli burro e salvia
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine		Polenta sgl al sugo finto			Ravioli burro e salvia sgl
No latticini		Hamburger di manzo			Tagliatelle sgl alla salvia
No uovo					Tagliatelle sgl burro e salvia
No frutta a guscio					





VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici di filiera corta.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro è essiccata a basse temperature ed è biologica di filiera toscana 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.
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.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotti da un'azienda toscana.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano.
	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 di aziende toscane.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica 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 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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

