



MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA		5-9 OTTOBRE / 2-6 NOVEMBRE / 30-4 DICEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Mozzarella Mozzarella Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	Crema di cavolo viola/ carote con orzo Orzo, cavolo viola/carote, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Finocchi filo Finocchi	Riso al pomodoro/zucca Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo/zucca, alloro, salvia, rosmarino, polpa di pomodoro Merluzzo impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Tortelli di patate al ragu' Tortelli, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia Insalata mista Lattuga, mais, radicchio YOGURT	Crema di fagioli con pasta Fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo, pasta Spinacina di pollo Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo
2 SETTIMANA		12-16 OTTOBRE / 9-13 NOVEMBRE / 7-11 DICEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Cosciotto Cosciotto Piselli saltati Piselli, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo	Spaghetti alle vongole Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole Ricotta Ricotta Insalata Insalata	Crema di zucca con crostini Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane Coscia di pollo Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo	Pasta alla francescana Pasta, basilico, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, olio evo, parmigiano, pinoli Polpette di ceci con maionese Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone Spinaci all'olio Spinaci, olio evo	Riso olio Riso, olio evo Frittata al parmigiano Uova, latte, parmigiano, olio evo Carote filo Carote, olio evo
3 SETTIMANA		19-23 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Scamorza Scamorza Fagiolini saltati Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	Riso al parmigiano Pasta, parmigiano Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Finocchi	Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	Minestra in brodo Pastina, brodo vegetale, carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico Gateau di patate Patate, mozzarella, uovo, parmigiano, burro, pangrattato Broccoli saltati Broccolo, olio evo, aglio	Pasta al ragù di pesce Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo Frittata Uova, latte, parmigiano, olio evo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio
4 SETTIMANA		26-30 OTTOBRE / 23-27 NOVEMBRE / 21-25 DICEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo Frittata di patate Uova, latte, patate, parmigiano, olio evo Piselli agli aromi Piselli, aglio, cipolla, olio evo	Riso basmati Riso Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, latte, farina, olio evo carote Carote, olio evo Menu' di Natale 22/12: Tagliatelle al ragù, polpette di formaggio, insalata verde, pandoro	Passato di verdura con pastina Farro, patate, carote, spinaci, cavolfiore, cavolo verza, lenticchie, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	Pasta olio Pasta, olio evo Arista alla toscana Arista, rosmarino, salvia, olio evo Spinaci all'olio Spinaci, olio evo Menu' della toscana 26/11: Ravioli burro e salvia, arista, insalata	Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Polpette di pesce con pomodoro Cefalo, patate, uovo, polpa di pomodoro, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Insalata mista Insalata, carote Menu' di Halloween 30/10: riso alla zucca, frittata, patate al rosmarino



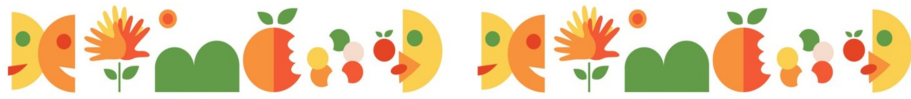
Comune di Scarperia e San Piero

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	5-9 OTTOBRE/ 2-6 NOVEMBRE/ 30-4 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e salvia Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Crema di cavolo viola/ carote con orzo Uova strapazzate Finocchi	Riso al pomodoro/zucca Merluzzo impanato Purè di patate	Tortelli di patate al ragu' Insalata mista YOGURT	Crema di fagioli con pasta Spinacina di pollo Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)			cecina	Tortelli di patate al ragù di lenticchie	Spinacina vegetariana
No carne si pesce				Tortelli di patate al ragù di lenticchie	Spinacina vegetariana
No maiale					
No glutine	Pasta sgl burro e salvia	Crema di cavolo viola/carote con riso	Merluzzo impanato sgl	Ravioli sgl al ragù	Crema di fagioli con pasta sgl Spinacina di pollo sgl
No latticini	Pasta olio e saliva Hamburger	Uova strapazzate no latticini	Purè di patate no latticini	Tagliatelle sgl al ragù Yogurt no latticini	
No uovo		Hamburger		Tagliatelle sgl al ragù	Spinacina di pollo no uovo
No frutta a guscio					

**MENÙ AUTUNNALE 2026****Infanzia e primaria****ALTERNATIVE DIETE SPECIALI**

2 SETTIMANA	12-16 OTTBRE / 9-12 NOVEMBRE / 7—11 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Cosciotto Piselli saltati	Spaghetti alle vongole Ricotta Insalata	Crema di zucca con crostini Coscia di pollo Patate arrosto	Pasta alla francescana Polpette di ceci con maionese Spinaci all'olio	Pasta al pesto di broccoli Frittata al parmigiano Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Spaghetti al pomodoro	Sformato di verdura		
No carne si pesce	Formaggio	Spaghetti al pomodoro	Sformato di verdura		
No maiale	Formaggio				
No glutine	Pasta sgl al pomodoro	Spaghetti sgl alle vongole	Crema di zucca con crostini sgl	Pasta sgl alla francescana Polpette di ceci sgl	Pasta sgl al pesto di broccoli
No latticini		Hamburger ferri		Pasta alla francescana no latticini Polpette di ceci no latticini	Pasta al pesto di broccoli no latticini Frittata no latticini
No uovo				Polpette di ceci no uovo	Hamburger ferri
No frutta a guscio				Pasta alla francescana no frutta a guscio	Pasta al pesto no frutta a guscio



Comune di Scarperia e San Piero

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	19-12 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Scamorza Fagiolini saltati	Riso al parmigiano Arrosto di pollo con pane Finocchi al vapore	Insalata Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino	Minestra in brodo Gateau di patate Broccoli saltati	Pasta al ragù di pesce Frittata Spinaci saltati
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina	Fagioli in umido		Pasta al pomodoro
No carne si pesce		Cecina	Fagioli in umido		Pasta al pomodoro
No maiale					
No glutine	Tagliatelle sgl al pomodoro	Arrosto di pollo con pane sgl	Polenta sgl	Minestra sgl in brodo Gateau di patate sgl	Pasta sgl al ragù di pesce
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro Pollo all'olio	Riso olio		Gateau di patate no latticini	Frittata no latticini
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro			Gateau di patate no uovo	Pollo all'olio
No frutta a guscio					



MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 OTTOBRE / 21-24 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera Frittata di patate Piselli agli aromi	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate	Passato di verdura con pastina Pizza margherita	Pasta olio Arista alla toscana Spinaci all'olio	Spaghetti aglio e olio Polpette di pesce con pomodoro Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)		legumi		Formaggio	Polpette vegetali
No carne si pesce		legumi		Formaggio	Polpette vegetali
No maiale				Formaggio	
No glutine	Pasta sgl alla carrettiera	Bocconcini di pollo alla curcuma sgl	Passato di verdura con riso Pizza margherita sgl	Pasta sgl olio	Spaghetti sgl aglio e olio Polpette di pesce con pomodoro sgl
No latticini	Frittata di patate no latticini	Bocconcini di pollo alla curcuma no latticini	Pizza senza allergeni con pomodoro e pr cotto		
No uovo	Formaggio		Pizza margherita senza allergeni		Polpette di pesce con pomodoro no uovo
No frutta a guscio			Pizza margherita senza allergeni		



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI



Comune di Scarperia e San Piero

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. Gli spaghetti sono IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafilata in bronzo e prosciugata a lenta essiccazione.
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.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e km0.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
RICOTTA	La ricotta è biologica prodotta con latte italiano del Mugello.
YOGURT	Lo yogurt è biologico prodotto con latte italiano.
	PESCE
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e Antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	Il manzo è 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 alla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata a 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 nel territorio di Bagno a Ripoli.
POLPA DI POMODORO	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

