



Comune di Scarperia e San Piero



MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

1 SETTIMANA

5-9 OTTOBRE / 2-6 NOVEMBRE / 30-4 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	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			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
	Spaghetti alle vongole Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole Ricotta Ricotta Insalata Insalata			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
	Riso al parmigiano Pasta, parmigiano Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Finocchi			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
	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			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 Menù di Halloween 30/10: riso alla zucca, frittata, patate al rosmarino



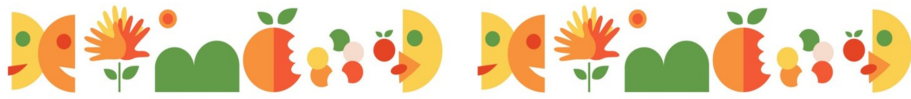
Comune di Scarperia e San Piero

MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	5-9 OTTOBRE/ 2-6 NOVEMBRE/ 30-4 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Crema di cavolo viola/ carote con orzo Uova strapazzate Finocchi			Crema di fagioli con pasta Spinacina di pollo Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)					Spinacina vegetariana
No carne si pesce					Spinacina vegetariana
No maiale					
No glutine		Crema di cavolo viola/carote con riso			Crema di fagioli con pasta sgl Spinacina di pollo sgl
No latticini		Uova strapazzate no latticini			
No uovo		Hamburger			Spinacina di pollo no uovo
No frutta a guscio					

**MENÙ AUTUNNALE 2026****secondaria****ALTERNATIVE DIETE SPECIALI**

2 SETTIMANA	12-16 OTTBRE / 9-12 NOVEMBRE / 7—11 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Spaghetti alle vongole Ricotta Insalata			Pasta al pesto di broccoli Frittata al parmigiano Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)		Spaghetti al pomodoro			
No carne si pesce		Spaghetti al pomodoro			
No maiale					
No glutine		Spaghetti sgl alle vongole			Pasta sgl al pesto di broccoli
No latticini		Hamburger ferri			Pasta al pesto di broccoli no latticini Frittata no latticini
No uovo					Hamburger ferri
No frutta a guscio					Pasta al pesto no frutta a guscio



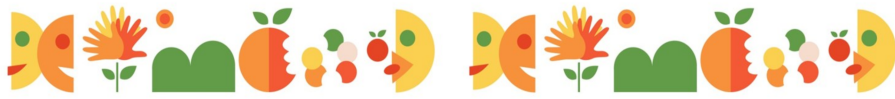
Comune di Scarperia e San Piero

MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	19-12 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Riso al parmigiano Arrostato di pollo con pane Finocchi al vapore			Pasta al ragù di pesce Frittata Spinaci saltati
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina			Pasta al pomodoro
No carne si pesce		Cecina			Pasta al pomodoro
No maiale					
No glutine		Arrostato di pollo con pane sgl			Pasta sgl al ragù di pesce
No latticini		Riso olio			Frittata no latticini
No uovo					Pollo all'olio
No frutta a guscio					



MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 OTTOBRE / 21-24 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate			Spaghetti aglio e olio Polpette di pesce con pomodoro Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)		legumi			Polpette vegetali
No carne si pesce		legumi			Polpette vegetali
No maiale					
No glutine		Bocconcini di pollo alla curcuma sgl			Spaghetti sgl aglio e olio Polpette di pesce con pomodoro sgl
No latticini		Bocconcini di pollo alla curcuma no latticini			
No uovo					Polpette di pesce con pomodoro no uovo
No frutta a guscio					



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.

