



Comune di Borgo San Lorenzo



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA

16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Frittata Uova, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini,, olio evo	Pasta al ragù di manzo Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino Burger di verdure Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo 12/05 Menù della celiachia + gallette di mais	Risotto ai porri / asparagi Riso, porri, prezzemolo, cipolla olio evo Scaloppina di pollo dorata Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo Carote filo/pomodori Carote	Minestrone di verdura con pasta Pasta, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, cipolla Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino insalata mista con finocchi/ Insalata mista Insalata, radicchio, mais

2 SETTIMANA

23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Merluzzo al limone Merluzzo, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Patate all'olio Patate, olio evo	Crema di fagioli con pasta Fagioli, pasta, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo, patate Sformato di zucchine Zucchine, patate, cipolla, olio evo, aglio, uovo, ricotta, parmigiano, prezzemolo, pangrattato Insalata mista Insalata, carote, mais	Pasta all'olio / pesto di melanzane Pasta, olio evo Mozzarella Mozzarella Fagiolini / pomodori Fagiolini	Riso basmati Riso basmati, olio evo Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, latte, farina, olio evo, curcuma Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Polpette di ceci Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato. Latte, pane, olio evo Carote filo /carote e zucchine Carote

3 SETTIMANA

30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	
Pasta alla carrettiera Pasta integrale, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Squacquerone Squacquerone Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Pasta alla pomarola Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Insalata verde Insalata 31/03 MENU PASQUA Tagliatelle al ragù, bocconcini pollo finto fritto, insalata e colomba	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro Pesce al forno Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, farina, olio evo, limone Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Crema di zucchine con pasta Pasta, patate, zucchine, cipolla, basilico, olio evo Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Carote brasate Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo	

4 SETTIMANA

6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pollo salvia e limone Pollo, farina, salvia, limone, olio evo Piselli prezzemolati Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Riso all'olio / zucchine Riso, olio evo Cosciotto Cosciotto Insalata mista Insalata, mais	Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Pasta al pesto di rucola / basilico Pasta, rucola, lattuga, olio evo, parmigiano, pinoli Polpette di formaggio Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, olio evo, prezzemolo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Riso al pomodoro Riso, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Carote filo Carote

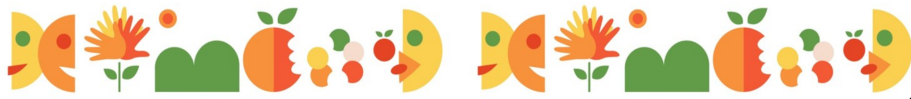


MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Frittata Fagiolini all'olio	Pasta al ragù di manzo Burger di verdure Erbette saltate	Risotto ai porri/ asparagi Scaloppina di pollo dorata Carote filo/pomodori	Minestrone di verdura con pasta Pizza margherita	Pasta allo scorfano Cecina insalata mista con finocchi/ Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)		Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio		Pasta al pomodoro
No carne si pesce		Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio		
No maiale					
No glutine	Tagliatelle al pomodoro sgl	Pasta al ragù di manzo sgl, burger di verdure sgl	Scaloppina di pollo dorata sgl	Minestrone di verdura con pasta sgl, Pizza sgl	Pasta allo scorfano sgl, cecina sgl
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro, Frittata senza latticini	Burger di verdure senza latticini		Pizza senza allergeni rossa con prosciutto cotto	
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro, Carne ai ferri	Burger di verdure senza uovo		Pizza senza allergeni	
No frutta a guscio				Pizza senza allergeni	



Comune di Borgo San Lorenzo



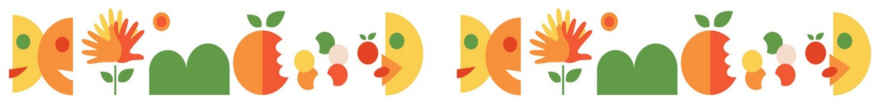
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Minestra in brodo vegetale Merluzzo al limone Patate all'olio	Crema di fagioli con pasta Sformato di zucchine Insalata mista	Pasta all'olio / pesto di melanzane Mozzarella Fagiolini / pomodori	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate	Pasta burro e salvia Polpette di ceci Carote filo /carote e zucchine
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Pesce al limone	
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Minestra in brodo vegetale sgl, merluzzo al limone sgl	Crema di fagioli con pasta sgl, sformato di zucchine sgl	Pasta all'olio/ al pesto di melanzane sgl	Bocconcini di pollo alla curcuma sgl	Pasta burro e salvia sgl, polpette di ceci sgl
No latticini		Sformato di zucchine senza latticini	Pasta al pesto di melanzane senza latticini Carne ai ferri	Bocconcini di pollo alla curcuma senza latticini	Pasta olio e salvia, polpette di ceci senza latticini
No uovo		Sformato di zucchine senza uovo			Ceci all'olio
No frutta a guscio			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		



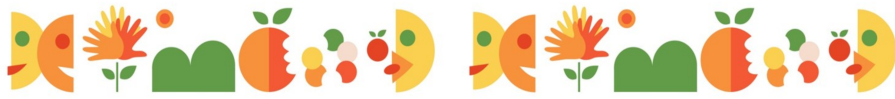
MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera Squacquerone Erbette saltate	Pasta alla pomarola Hamburger di manzo Insalata verde	Riso al parmigiano Pesce al forno Pomodori e basilico	Crema di zucchini con pasta Uova strapazzate Carote brasate	
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato di verdura	Fagioli all'olio		
No carne si pesce		Sformato di verdura			
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Pasta alla pomarola sgl, hamburger di manzo sgl	Pesce al forno sgl	Crema di zucchini con pasta sgl	
No latticini	Pollo all'olio	Hamburger di manzo senza latticini	Riso all'olio	Uova strapazzate senza latticini	
No uovo		Hamburger di manzo senza uovo		Carne ai ferri	
No frutta a guscio					





MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti aglio e olio Pollo salvia e limone Piselli prezzemolati	Riso all'olio / zucchini Cosciotto Insalata mista	Minestra in brodo vegetale Frittata Fagiolini all'olio	Pasta al pesto di rucola / basilico Polpette di formaggio Spinaci saltati	Riso al pomodoro Merluzzo impanato Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Sformato di verdura	Formaggio			Cecina
No carne si pesce	Sformato di verdura	Formaggio			
No maiale		Formaggio			
No glutine	Spaghetti aglio e olio sgl, Pollo salvia e limone sgl		Minestra in brodo vegetale sgl	Pasta al pesto di rucola/ basilico sgl, polpette di formaggio sgl	Merluzzo impanato sgl
No latticini			Frittata senza latticini	Pasta al pesto di rucola/ basilico senza latticini, Polpette vegetali senza latticini	
No uovo			Hamburger di carne ai ferri	Polpette vegetali senza uovo	
No frutta a guscio				Pasta al pesto di rucola/ basilico senza frutta a guscio	



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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.
RICOTTA	La ricotta è di filiera corta e Km0 prodotta da un'azienda Toscana.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotta da un'azienda Toscana.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è di filiera corta e km0 prodotto con latte italiano biologico.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 47.
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	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.

