



Comune di Borgo San Lorenzo



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

1 SETTIMANA

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

lunedì

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

mercoledì

Risotto ai porri / asparagi

Riso, porri, prezzemolo, cipolla olio evo

Pizza margherita

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

2 SETTIMANA

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

lunedì

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

mercoledì

Pasta all'olio / pesto di melanzane

Pasta, olio evo

Mozzarella

Mozzarella

Fagiolini / pomodori

Fagiolini

3 SETTIMANA

30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO

lunedì

Pasta alla carrettiera

Pasta integrale, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo

Squacquerone

Squacquerone

Erbette saltate

Spinaci, bietole, aglio, olio evo

mercoledì

Riso al parmigiano

Riso, parmigiano, latte, burro

Hamburger di manzo

Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo

Pomodori e basilico

Pomodori, basilico

[1/04 MENU PASQUA](#)

[Tagliatelle al ragù, bocconcini pollo](#)

[finto fritto, insalata e colomba](#)

4 SETTIMANA

6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO

lunedì

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

mercoledì

Minestra in brodo vegetale

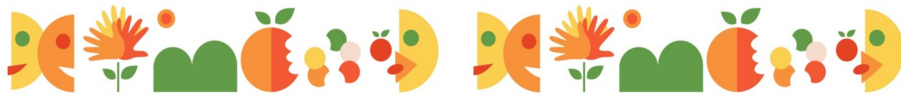
Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano

Cosciotto

Cosciotto

Fagiolini all'olio

Fagiolini, olio evo

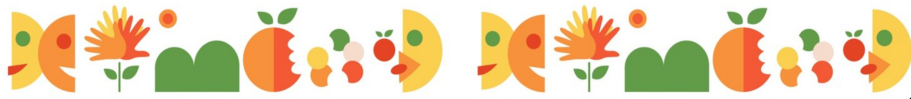


MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

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		Risotto ai porri / asparagi Pizza margherita		
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Tagliatelle al pomodoro sgl		Pizza sgl		
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro, Frittata senza latticini		Pizza senza allergeni rossa con prosciutto cotto		
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro, Carne ai ferri		Pizza senza allergeni		
No frutta a guscio			Pizza senza allergeni		



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Minestra in brodo vegetale Merluzzo al limone Patate all'olio		Pasta all'olio / pesto di melanzane Mozzarella Fagiolini / pomodori		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata				
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Minestra in brodo vegetale sgl, merluzzo al limone sgl		Pasta all'olio/ al pesto di melanzane sgl		
No latticini			Pasta al pesto di melanzane senza latticini Carne ai ferri		
No uovo					
No frutta a guscio			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		

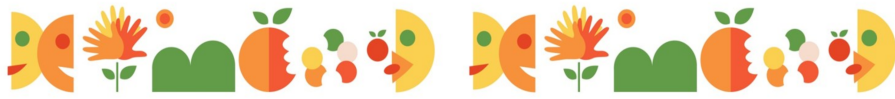


MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera Squacquerone Erbette saltate		Riso al parmigiano Hamburger di manzo Pomodori e basilico		
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl		hamburger di manzo sgl		
No latticini	Pollo all'olio		Riso all'olio, Hamburger di manzo senza latticini		
No uovo			Hamburger di manzo senza		
No frutta a guscio					



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

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		Minestra in brodo vegetale Cosciotto Fagiolini all'olio		
Vegetariano (no carne no pesce)	Sformato di verdura				
No carne si pesce	Sformato di verdura				
No maiale					
No glutine	Spaghetti aglio e olio sgl, Pollo salvia e limone sgl		Minestra in brodo vegetale sgl		
No latticini			Frittata senza latticini		
No uovo			Hamburger di carne ai ferri		
No 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.

