



MENÙ INVERNALE 2024

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA

22– 26 GENNAIO / 19-23 FEBBRAIO / 18-22 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Pasta ai grani antichi al pomodoro Pasta ai grani antichi, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo</p> <p>Bocconcini di parmigiano Parmigiano</p> <p>Crudità Carote, finocchi</p>	<p>Pasta al pesto di spinaci Pasta, spinaci, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo</p> <p>Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Broccoli all'olio Broccoli, olio evo</p>	<p>Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo</p> <p>Insalata verde Insalata</p>	<p>Risotto alla zucca Riso, cipolla, zucca, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo</p> <p>Polpette di manzo al pomodoro Carne di manzo, pomodori pelati, sedano, carote, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo</p> <p>Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, olio evo, prezzemolo</p>	<p>Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo</p> <p>Filetto di platessa impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, olio evo, aglio</p>

2 SETTIMANA

29 GENNAIO-2 FEBBRAIO / 26 FEBBRAIO-1 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Pasta alla zucca Pasta, zucca, pomodori pelati, cipolla, aglio, rosmarino, prezzemolo, olio evo</p> <p>Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Tacchino, pomodori pelati, aglio, origano, olio evo, farina</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>	<p>Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo</p> <p>Stracchino Stracchino</p> <p>Composta di broccoli Carote, cavolfiore, broccoli</p>	<p>Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, basilico, alloro, cipolla, olio evo</p> <p>Burger di ceci con salsa al pomodoro Patate, ceci, parmigiano, uovo, cipolla, aglio, rosmarino, pangrattato, burro, latte, pane, olio evo, pomodori pelati</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, aglio olio evo</p>	<p>Crema di carote con crostini Crostini, carote, patate, cipolla, basilico, olio evo</p> <p>Arista Arista, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Insalata Insalata verde</p>	<p>Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo</p> <p>Bocconcini di merluzzo fritti Merluzzo, rosmarino, aglio, farina, olio di semi, limone</p> <p>Finocchi a quarti Finocchi</p>

3 SETTIMANA

05-09 FEBBRAIO / 04-08 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Riso porri e patate Riso, porri, patate, aromi, olio evo</p> <p>Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo</p> <p>Carote filo Carote filo</p>	<p>Lasagne al ragù Pasta all'uovo, carne di manzo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo</p> <p>Insalata Pan di zucchero</p> <p>Yogurt</p>	<p>Minestra in brodo vegetale Pasta, brodo vegetale, olio evo</p> <p>Polpette di pesce Filetto di pesce, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, scorza di limone, olio evo</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>	<p>Minestrone di verdura con orzo Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo</p> <p>Pizza margherita Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo</p>	<p>Pasta al sugo finto Pasta, cipolla, carota, sedano, pomodori pelati, basilico, olio evo</p> <p>Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, pasta d'acciughe</p> <p>Zucca al forno Zucca, aromi, rosmarino, olio evo</p>

4 SETTIMANA

12-16 FEBBRAIO / 11-15 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Vellutata di zucca con farro Farro, zucca, patate, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo</p> <p>Fesa di tacchino al limone Tacchino, farina, limone, olio evo</p> <p>Pisellini saltati Pisellini, olio evo, aglio, prezzemolo</p>	<p>Pasta al pesto di broccoli Pasta, broccoli, cipolla, basilico, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo</p> <p>Primosale Primosale</p> <p>Fagiolini al pomodoro Fagiolini, pomodori pelati, aromi, olio evo</p>	<p>Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo</p> <p>Gateau di patate Uovo, patate, parmigiano, pangrattato, mozzarella, burro, latte, olio evo</p> <p>Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo, prezzemolo</p>	<p>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia</p> <p>Merluzzo alla livornese Merluzzo, farina, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p>Purè di patate Patate, latte, burro</p>	<p>Riso agli aromi Riso, salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico, alloro, cipolla, aglio, olio evo</p> <p>Bruschetta con fagioli Pane, fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo</p> <p>Cavolo nero saltato Cavolo nero, aglio, olio evo</p>



MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	22– 26 GENNAIO / 19-23 FEBBRAIO / 18-22 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi al pomodoro Bocconcini di parmigiano Crudità	Pasta al pesto di spinaci Arrosto di pollo con pane Broccoli all'olio	Passato di fagioli con pasta Frittata al parmigiano Insalata verde	Risotto alla zucca Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini all'olio prezzemolato	Spaghetti aglio e olio Filetto di platessa impanato Erbette saltate
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina		Sformato vegetariano	Formaggio
No carne si pesce		Cecina		Sformato vegetariano	
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta integrale sgl al pomodoro	Pasta sgl al pesto di spinaci, Arrosto di pollo con pane sgl	Passato di fagioli con pasta sgl	Polpette al pomodoro sgl	Pasta sgl aglio e olio, Filetto di platessa sgl
No latticini	Lenticchie	Pasta agli spinaci	Frittata no latticini	Hamburger di manzo al pomodoro	
No uovo			Formaggio	Hamburger di manzo al pomodoro	
No frutta a guscio		Pasta agli spinaci			



MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	29 GENNAIO-2 FEBBRAIO / 26 FEBBRAIO-1 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla zucca Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Fagiolini all'olio	Riso al pomodoro Stracchino Composta di broccoli	Pasta agli aromi Burger di ceci con salsa al pomodoro Spinaci saltati	Crema di carote con crostini Arista Insalata	Pasta al pesto di cavolo nero Bocconcini di merluzzo fritti Finocchi a quarti
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Fagioli agli aromi	Formaggio
No carne si pesce	Frittata			Fagioli agli aromi	
No maiale				Pollo ai ferri	
No glutine (sgl)	Pasta alla zucca sgl, Scaloppina di tacchino alla pizzaiola sgl		Pasta agli aromi sgl, Burger di ceci con salsa al pomodoro sgl	Crema di carote con crostini sgl	Pasta al pesto di cavolo nero sgl, Bocconcini di merluzzo fritti sgl
No latticini	Tacchino ai ferri	Ceci agli aromi	Frittata solo uovo	Crema di carote con crostini senza latticini	Pasta all'olio
No uovo			Cecina		
No frutta a guscio					Pasta all'olio, Bocconcini di merluzzo fritti con olio senza allergeni

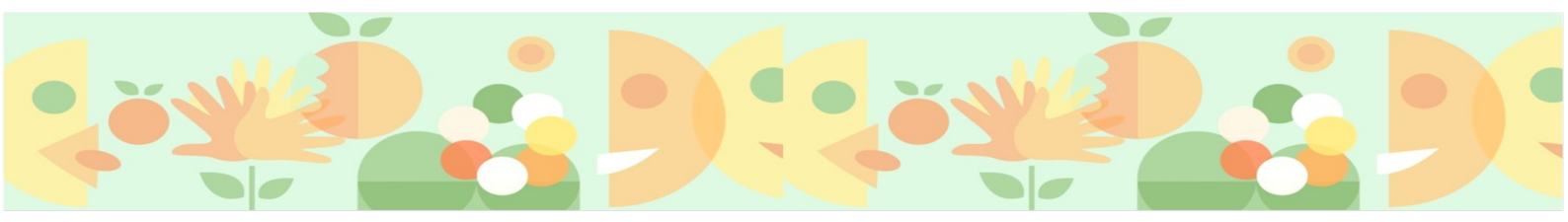


MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	05-09 FEBBRAIO / 04-08 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso porri e patate Bocconcini di pollo finto fritto Carote filo	Lasagne al ragù Insalata Yogurt	Minestra in brodo vegetale Polpette di pesce Pisellini saltati	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita	Pasta al sugo finto Uovo sodo con salsa verde Zucca al forno
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Lasagne al pomodoro	Sformato di verdure		No salsa verde
No carne si pesce	Formaggio	Lasagne al pomodoro			
No maiale					
No glutine (sgl)	Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Lasagne al ragù sgl	Minestra con pasta sgl, Polpette sgl	Minestrone con riso, Pizza sgl	Pasta al sugo finto sgl, Salsa verde sgl
No latticini		Pasta al ragù Yogurt vegetale		Pizza rossa no latticini	
No uovo		Pasta al ragù	Filetto di pesce al limone		Formaggio
No frutta a guscio				Pizza sgl	





MENÙ INVERNALE 2023

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 FEBBRAIO / 11-15 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Vellutata di zucca con farro Fesa di tacchino al limone Piselli saltati	Pasta al pesto di broccoli Primosale Fagiolini al pomodoro	Pasta al pomodoro Gateau di patate Carote brasate	Ravioli burro e salvia Merluzzo alla livornese Purè di patate	Riso agli aromi Bruschetta con fagioli Cavolo nero saltato
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Ceci al pomodoro	
No carne si pesce	Frittata			Ceci al pomodoro	
No maiale					
No glutine (sgl)	Vellutata di zucca con riso, fesa di tacchino al limone sgl	Pasta al pesto di broccoli sgl	Pasta al pomodoro sgl, Gateau di patate sgl	Ravioli burro e salvia sgl, Merluzzo alla livornese sgl	Bruschetta con fagioli sgl
No latticini		Pasta ai broccoli, Pollo ai ferri	Frittata solo uovo	Gnocchi di patate sgl olio e salvia, Purè no latticini	
No uovo			Pollo ai ferri	Gnocchi di patate sgl burro e salvia	
No frutta a guscio		Pasta ai broccoli		Ravioli burro e salvia sgl	



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

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. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta 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 senza conservanti.
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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico prodotto con latte italiano di alta qualità.
	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 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 dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata 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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

