



MENÙ INVERNALE 2024

Secondaria

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>Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Insalata verde Insalata</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>Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, basilico, alloro, cipolla, olio evo</p> <p>Arista Arista, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, aglio olio evo</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>Pizza margherita Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, 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>		

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>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia</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>		

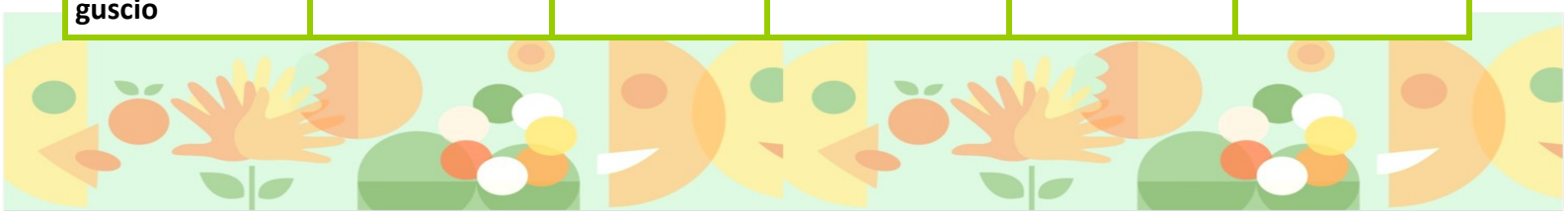


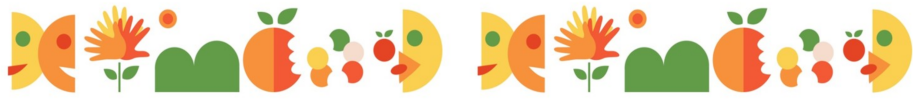
MENÙ INVERNALE 2023

Secondaria

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		Passato di fagioli con pasta Arrosto di pollo con pane Insalata verde		
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta integrale sgl al pomodoro		Passato di fagioli con pasta sgl, Arrosto di pollo con pane sgl		
No latticini	Lenticchie		Frittata no latticini		
No uovo			Formaggio		
No frutta a guscio					





MENÙ INVERNALE 2023

Secondaria

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		Pasta agli aromi Arista Spinaci saltati		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata		Fagioli agli aromi		
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, sgl,		
No latticini	Tacchino ai ferri				
No uovo					
No frutta a guscio					

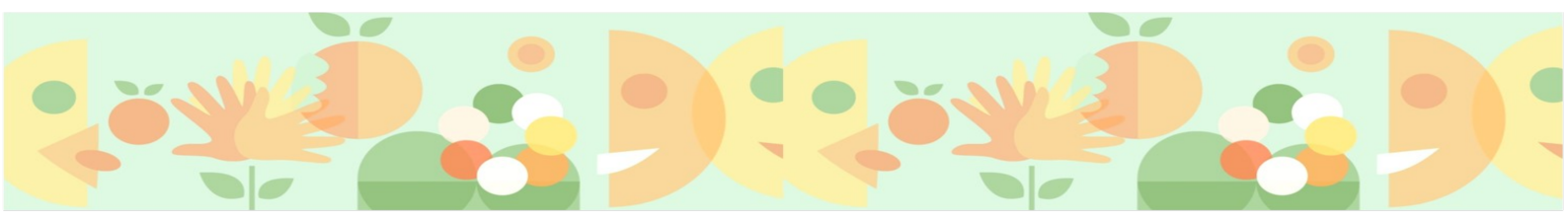


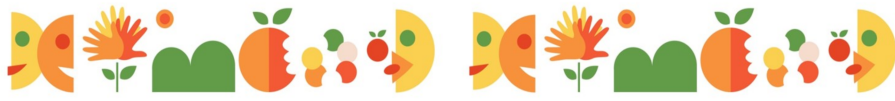
MENÙ INVERNALE 2023

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	05-09 FEBBRAIO / 04-08 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso porri e patate Pizza margherita Carote filo		Lasagne al ragù Insalata Yogurt		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Lasagne al pomodoro		
No carne si pesce	Formaggio		Lasagne al pomodoro		
No maiale					
No glutine (sgl)	Pizza sgl		Lasagne al ragù sgl		
No latticini	Pizza rossa no latticini		Pasta al ragù Yogurt vegetale		
No uovo			Pasta al ragù		
No frutta a guscio	Pizza sgl				





MENÙ INVERNALE 2023

Secondaria

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		Ravioli burro e salvia Gateau di patate Carote brasate		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata				
No carne si pesce	Frittata				
No maiale					
No glutine (sgl)	Vellutata di zucca con riso, fesa di tacchino al limone sgl		Ravioli burro e salvia sgl, Gateau di patate sgl		
No latticini			Gnocchi di patate sgl olio e salvia, Frittata solo uovo		
No uovo			Gnocchi di patate sgl burro e salvia, Pollo ai ferri		
No frutta a guscio			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.

