



MENÙ AUTUNNALE 2024

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio Petto di pollo impanato Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Piselli agli aromi Piselli, olio evo, prezzemolo	Pasta al pesto alla siciliana Pasta, pinoli, pomodoro, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo Merluzzo al forno Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo	Passato di ceci con pasta Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico/ Carote filo Pomodori, basilico, olio evo	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Polpette di melanzane Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo Spinaci all'olio Spinaci, olio evo	Cous cous con verdure Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo Prosciutto cotto Prosciutto cotto Insalata mista Insalata verde, radicchio, mais
2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta agli aromi Pasta, rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, limone, farina, olio evo Pomodori e basilico/ Carote filo Pomodori, basilico, olio evo	Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana Pasta, trota, cipolla, aglio, sedano, carota, prezzemolo, olio evo Ricotta Ricotta Composta di verdure Zucchine, patate, carote, basilico, olio evo	Minestrone di verdura con orzo Patate, orzo, carote, cipolla, sedano, fagioli, zucchine, bietola, basilico, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo Pizza margherita Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	Risotto alle zucchine/ zucca Riso, zucchine, cipolla, basilico, carota, sedano, olio evo Polpettone Carne di manzo, pane, parmigiano reggiano, latte, formaggio, uovo, cipolla, carota, sedano, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Frittata Uova, latte, parmigiano, olio evo Insalata mista Insalata, mais
3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE – 1 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla carrettiera Pasta, pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo Stracchino Stracchino Insalata mista Insalata, carote	Gnocchi al pesto Gnocchi, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	Risotto al radicchio Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate Zucchine, olio, prezzemolo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, farina, burro Burger di pesce Pesce san pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone, olio evo Erbette all'olio Bietola, spinaci, olio evo 31/10 menù di halloween: ravioli di zucca al pomodoro, burger incavolato nero, patate arrosto	Crema di lattuga con pasta Pasta, patate, lattuga, cipolla, basilico, aglio, olio evo Roast-beef Roast-beef, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, rosmarino, salvia, olio evo
4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla pantasca Pasta, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, capperi, alici, olio evo Caciotta Caciotta Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Fagioli agli aromi Fagioli cannellini, salvia, rosmarino, aglio, olio evo Insalata mista Insalata, carote, mais	Riso al burro Riso, burro Merluzzo alla livornese Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Carote filo Carote	Minestrina in brodo Pasta, patate, carote, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio evo Gateau di patate Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, burro, latte, olio evo Spinaci all'olio Spinaci, olio evo	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, rosmarino, aglio, olio evo Tacchino arrosto Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Pak-Choi saltato Pak-Choi, aglio, olio evo

Alcuni piatti potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

Menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22



MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

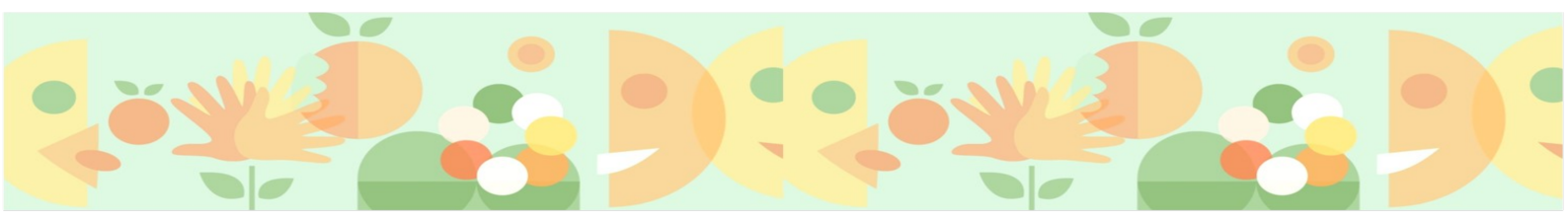
1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti aglio e olio Petto di pollo impanato Piselli agli aromi	Pasta al pesto alla siciliana Merluzzo al forno Patate prezzemolate	Passato di ceci con pasta Mozzarella Pomodori e basilico/ Carote filo	Riso al pomodoro Polpette di melanzane Spinaci all'olio	Cous cous con verdure Prosciutto cotto Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata	Lenticchie agli aromi			Formaggio
No carne si pesce	Frittata				Formaggio
No maiale					Formaggio
No glutine	Spaghetti aglio e olio sgl Petto di pollo impanato sgl	Pasta al pesto alla siciliana sgl Merluzzo al forno sgl	Passato di ceci con pasta sgl	Polpette di melanzane sgl	Riso con verdure
No latticini		Pasta al pesto alla siciliana senza latticini	Carne bianca ai ferri	Polpette di melanzane senza latticini	
No uovo				Carne bianca ai ferri	
No frutta a guscio		Pasta al pesto alla siciliana senza frutta secca			



MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino al limone Pomodori e basilico/ Carote filo	Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana Ricotta Composta di verdure	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita	Risotto alle zucchine/ zucca Polpettone Fagiolini saltati	Pasta al pomodoro Frittata Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina	Pasta all'olio		Polpettone vegetariano	
No carne si pesce	Cecina			Polpettone vegetariano	
No maiale					
No glutine	Pasta agli aromi sgl Scaloppina di tacchino al limone sgl	Pasta al ragù di trota sgl	Minestrone di verdura con riso Pizza sgl	Polpettone sgl	Pasta al pomodoro sgl
No latticini		Cecina	Pizza rossa	Hamburger di manzo	Frittata senza latticini
No uovo				Hamburger di manzo	Cecina
No frutta a guscio					





MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

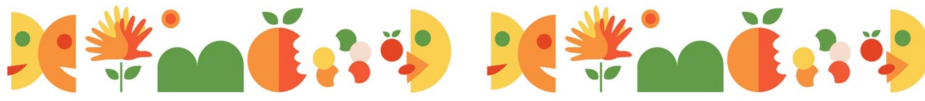
3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera Stracchino Insalata mista	Gnocchi al pesto Uova strapazzate Fagiolini saltati	Risotto al radicchio Arrostato di pollo con pane Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate	Pasta al parmigiano Burger di pesce Erbette all'olio	Crema di lattuga con pasta Roast-beef Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)			Formaggio	Burger vegetale	Cecina
No carne si pesce			Formaggio		Cecina
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Gnocchi al pesto sgl	Arrostato di pollo con pane sgl	Pasta al parmigiano sgl Burger di pesce sgl	Crema di lattuga con pasta sgl
No latticini	Lenticchie	Gnocchi senza latticini al pesto senza latticini Uova strapazzate senza latticini	Riso al radicchio senza latticini	Pasta all'olio	
No uovo		Gnocchi senza uovo al pesto Carne bianca		Burger di pesce senza uovo	
No frutta a guscio		Gnocchi al pesto senza frutta a guscio			



MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pantasca Caciotta Piselli saltati	Tagliatelle al pomodoro Fagioli agli aromi Insalata mista	Riso al burro Merluzzo alla livornese Carote filo	Minestrina in brodo Gateau di patate Spinaci all'olio	Pasta al pesto di melanzane Tacchino arrosto Pak-choi saltato
Vegetariano (no carne no pesce)	Pasta alla pantasca senza alici		Frittata		Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine	Pasta alla pantasca sgl	Tagliatelle al pomodoro sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Minestrina in brodo sgl Gateau di patate sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl
No latticini	Carne ai ferri		Riso all'olio	Frittata solo uovo	Pasta al pesto di melanzane senza latticini
No uovo		Pasta di semola al pomodoro		Carne ai ferri	
No frutta a guscio					Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio



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.
	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.

