



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA

20- 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Ricotta Ricotta Pisellini saltati Pisellini, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	Pasta al pomodoro invernale Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Filetto di platessa impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, olio evo, aglio	Pasta al pesto di cavolo viola Pasta, cavolo viola, pinoli, prezzemolo, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo Tacchino burro e salvia Tacchino, farina, burro, salvia, olio evo Insalata mista Insalata, mais	Minestra in brodo di carne Pasta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, carne di manzo, pollo, prezzemolo, olio evo Bollito Pollo, manzo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo Patate prezzemolate Patata, olio evo, prezzemolo	Riso alla verza Riso, verza, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Carote filo Carote filo

2 SETTIMANA

27-31 GENNAIO / 24-28 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Risotto ai formaggi Riso, edamer, latte, burro, ricotta, olio evo Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, rosmarino, alloro, olio evo Infanzia: Bocconcini di pollo	Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo Uova strapazzate Uovo, burro, parmigiano, olio evo Carote brasate Carote, cipolle, prezzemolo, olio evo	Pasta integrale al pomodoro invernale Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Polpette di pesce Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Lasagne al ragù Pasta all'uovo, carne di manzo, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo Insalata mista Insalata, carote, mais Yogurt Carnevale: cenci	Minestrone di verdura con orzo Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo

3 SETTIMANA

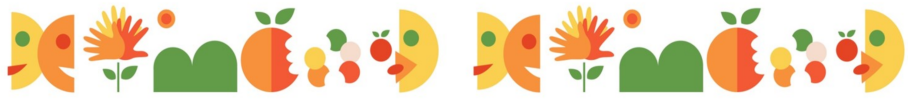
03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Ribollita Pane, patate, carote, bietola, sedano, cavolo nero, polpa di pomodoro, cipolla, basilico, fagioli, origano, aglio, olio evo Arista Arista, salvia, rosmarino, alloro, olio evo Piselli saltati Piselli, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo Mozzarella Mozzarella Insalata Insalata verde	Pasta all'aglione Pasta, aglione, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo Burger di cereali e salsa ketchup Patate, miglio, farro, orzo, parmigiano, uovo, cipolla, aglio, rosmarino, pangrattato, pane, latte, polpa di pomodoro, zucchero, aceto, olio evo Spinaci saltati Spinaci, aglio olio evo	Riso al pomodoro Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Calamari e patate Anelli e ciuffi di calamari, patate, prezzemolo, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo

4 SETTIMANA

10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso agli aromi Riso, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	Polenta al sugo finto Polenta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Bucciattello Bucciattello Finocchi filangè Finocchi	Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Fagioli Fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo Cavolo nero saltato Cavolo nero, aglio, olio evo	Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Gateau di patate Uovo, patate, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, provola, burro, mozzarella, olio evo Broccoli all'olio Broccoli, olio evo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro Merluzzo alla livornese Merluzzo, farina, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo Verza brasata Verza, aglio, prezzemolo, olio evo

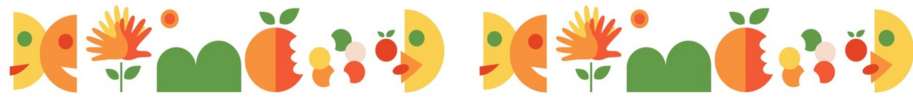


MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	20– 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti aglio e olio Ricotta Pisellini saltati	Pasta al pomodoro Filetto di platessa impanato Erbette saltate	Pasta al pesto di cavolo viola Petto di tacchino burro e salvia Insalata mista	Minestra in brodo di carne Bollito Patate prezzemolate	Riso alla verza Frittata al parmigiano Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)		Cotoletta vegetale impanata / Sformato vegetale	Lenticchie agli aromi	Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
No carne si pesce			Lenticchie agli aromi	Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
No maiale					
No glutine	Pasta sgl aglio e olio	Pasta sgl al pomodoro, Filetto di platessa sgl	Pasta sgl al pesto di cavolo viola, Petto di tacchino burro e salvia sgl	Minestrina in brodo di carne sgl	
No latticini	Hamburger di manzo		Pasta al pesto di cavolo viola senza latticini, Petto di tacchino alla salvia		Frittata no latticini
No uovo					Formaggio
No frutta a guscio			Pasta al pesto di cavolo viola senza frutta secca		

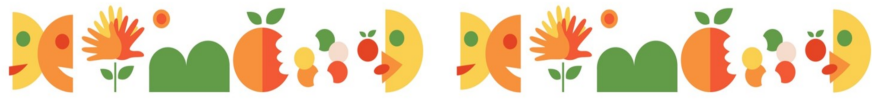


MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Risotto ai formaggi Coscia di pollo Patate arrosto	Minestra in brodo vegetale Uova strapazzate Carote brasate	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Erbette saltate	Lasagne al ragù Insalata mista Yogurt	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina		Polpette vegetali	Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
No carne si pesce	Cecina			Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
No maiale					
No glutine		Minestra sgl in brodo vegetale	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di pesce sgl	Lasagne sgl ragu'	Minestrone di verdura con riso sgl, Pizza margherita sgl
No latticini	Riso all'olio	Uova strapazzate senza latticini		Lasagne sgl al ragu' senza latticini, Yogurt vegetale	Pizza rossa e prosciutto cotto
No uovo		Hamburger di manzo	Polpette di pesce senza uovo	Pasta al ragù	Pizza senza allergeni
No frutta a guscio					Pizza senza allergeni



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo finto fritto Fagiolini all'olio	Ribollita Arista Piselli saltati	Pasta al pesto di cavolo nero Mozzarella Insalata	Pasta all'aglione Burger di cereali con salsa ketchup Spinaci saltati	Riso al pomodoro Calamari con patate
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Sformato di verdure			Frittata trippata con patate / Frittata
No carne si pesce	Bocconcini di merluzzo impanati / Merluzzo al forno	Sformato di verdure			
No maiale		Carne bianca ai ferri			
No glutine	Pasta agli aromi sgl, Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Ribollita sgl	Pasta al pesto di cavolo nero sgl,	Pasta all'aglione sgl, Burger vegetale sgl	
No latticini			Pasta al pesto di cavolo nero senza latticini, Ceci agli aromi	Burger di cereali senza latticini	
No uovo				Burger di cerali senza uovo	
No frutta a guscio			Pasta al pesto di cavolo nero senza frutta secca		

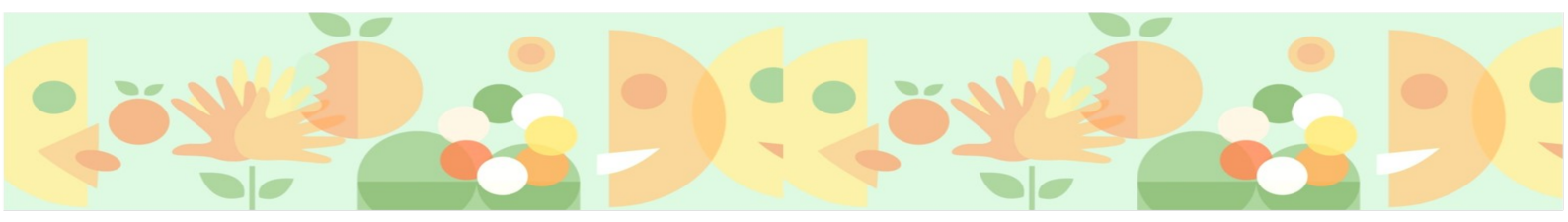


MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso agli aromi Scaloppina di tacchino al limone Fagiolini al pomodoro	Polenta al sugo finto Bucciattello Finocchi filangè	Ravioli burro e salvia Fagioli Cavolo nero saltato	Pasta alla carrettiera Gateau di patate Broccoli all'olio	Pasta al parmigiano Merluzzo alla livornese Verza brasata
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina		Ravioli burro e salvia		Frittata
No carne si pesce	Pesce al limone				
No maiale					
No glutine	Scaloppina di tacchino al limone sgl	Polenta sgl al sugo finto	Ravioli burro e salvia sgl	Pasta alla carrettiera sgl, Gateau di patate sgl	Pasta al parmigiano sgl, Merluzzo alla livornese sgl
No latticini		Hamburger di manzo	Tagliatelle sgl alla salvia	Frittata di patate senza latticini	Pasta all'olio
No uovo			Tagliatelle sgl burro e salvia	Cecina	
No frutta a guscio					





Comune di Pontassieve



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

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.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotti da un'azienda toscana.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano.
	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 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.

