



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	8	9	10	11	12
<b>NOVEMBRE</b>	<b>Pasta di grani antichi al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo  <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo	<b>Crema di barbe rosse con orzo</b> Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo  <b>Hamburger di maiale</b> Suino, prezzemolo latte pane, uovo, pangrattato, farina, salvia, olio evo, vino bianco  <b>Spinacini saltati</b> spinaci, olio evo, aglio	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta integrale, carote, sedano, cipolla, basilico, pomodori pelati, olio Evo  <b>Pecorino</b>  <b>Insalata mista</b> Lattuga, mais, Radicchio	<b>Lasagne al ragù</b> Pasta fresca all' uovo, pomodori pelati, carne di vitellone, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, noce moscata, parmigiano reggiano  <b>Carote e finocchi in pinzimonio</b> Carote, finocchi	<b>Riso al burro</b> Riso, burro  <b>Filetto di pesce di Orbetello al forno</b> Cefalo, rosmarino, aglio, farina, olio evo, limone  <b>Ceci alla toscana</b> Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo
Vegetariani		<i>Sfornato di verdure</i>		<i>Lasagne al sugo finto e legumi</i>	<i>Ceci e carote</i>
No latticini	<i>Pasta olio, Frittata solo uovo</i>	<i>hamburger</i>	<i>Carne ai ferri</i>	<i>Pasta ragu' e legumi</i>	<i>Riso olio</i>
No uovo	<i>pollo ai ferri</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

## Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven	
	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	
<b>NOVEMBRE</b>	<b>Crema di lattuga con farro</b> Lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, farro  <b>Coscia di pollo arrosto</b> Coscia di pollo, olio evo, rosmarino, salvia  <b>Fagiolini all'olio</b>	<b>Gnocchetti al pomodoro</b> Gnocchi (patate, farina), pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo  <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe  <b>Insalata mista</b> lattuga, cavolo cappuccio viola, carote filo	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, alloro, cipolla, olio evo  <b>Filetto di halibut alla livornese</b> Halibut, farina, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo  <b>Patate e carote all'olio</b> Patate, carote, olio evo	<b>Pasta cavolfiore e curcuma</b> Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, olio evo  <b>Polpettone di manzo al forno</b> Carne di vitellone, formaggio Edamer, prosciutto crudo di Parma, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano reggiano, uovo, cipolla, carote, olio evo  <b>Erbette al limone</b> Spinaci, bieta, limone, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca gialla, brodo vegetale, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo  <b>Stracchino</b>  <b>Finocchi al forno</b> Finocchi, burro, pangrattato, prezzemolo, olio evo, aglio	
	Vegetariani	<i>Cecina</i>	<i>Uovo sodo all'olio</i>	<i>Fagioli al pomodoro</i>	<i>Polpettone di verdura/ legumi</i>	
	No latticini				<i>Hamburger</i>	<i>Carne ai ferri e finocchi lessi</i>
	No uovo		<i>Carne ai ferri</i>		<i>Hamburger</i>	

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

**Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!**



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>NOVEMBRE</b>	<b>Pasta integrale al ragù di cappuccetto rosso</b> Pasta integrale, lenticchie, <b>carote</b> , sedano, <b>cipolla</b> , <b>pomodori pelati</b> , olio evo  <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, farina, olio evo, <b>limone</b>  <b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo	<b>Pizza al prosciutto</b> Base, mozzarella, capperi, origano, <b>pomodori</b> , olio evo, prosciutto crudo di Parma  Carote a filo <b>Carote</b>	<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo  <b>Gateau di zucca</b> Patate, <b>zucca</b> , provola, mozzarella, uovo, <b>latte</b> , pangrattato, burro, noce moscata, <b>salvia</b> , <b>rosmarino</b> , olio evo  <b>Insalata mista</b> Insalata verde, <b>sedano rapa</b>	<b>Bruschetta</b> Pane, olio evo  <b>Arista</b> Suino, <b>salvia</b> , <b>rosmarino</b> , olio evo  <b>Fagioli rossi</b> Fagioli, aglio, <b>salvia</b> , <b>rosmarino</b> , olio evo	<b>Pasta alle vongole</b> Pasta, vongole sgusciate, <b>cipolla</b> , aglio, <b>pomodori pelati</b> , prezzemolo, olio evo  <b>Ricotta</b>  <b>Spinacini all'olio</b> Spinaci, olio evo
Vegetariani	<i>Frittata</i>	Pizza margherita		<i>Carote e fagioli rossi</i>	<i>Pasta all'olio</i>
No latticini		<i>Pizza rossa</i>	<i>Frittata</i>		<i>carne ferri</i>
No uovo			<i>Parmigiano</i>		

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

## Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	29	30	1	2	3
<b>NOVEMBRE-DICEMBRE</b>	<p><b>Vellutata di zucca con pasta</b> Patate, zucca gialla, pomodori pelati, olio evo, cipolla, aglio, basilico</p> <p><b>Brasato di manzo</b> Carne di vitellone, cipolla, sedano, carota, olio</p> <p><b>Cruditè di verdure</b> Carote e finocchi</p>	<p><b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, olio</p> <p><b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, farina, olio evo, salvia, limone</p> <p><b>Pisellini stufati</b> Piselli, olio evo, aglio, prezzemolo</p>	<p><b>Riso porri e zafferano</b> Riso, porri, zafferano, olio evo, prezzemolo</p> <p><b>Polpette di cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, aglio, rosmarino, uova, olio evo, cipolla, parmigiano, pangrattato</p> <p><b>Fagiolini all'olio</b></p>	<p><b>Tortelli al pomodoro</b> Tortelli mugellani di patate, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo</p> <p><b>Caciotta</b></p> <p><b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo</p>	<p><b>Orecchiette ai broccoli</b> Pasta, broccoli, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p><b>Tacchino arrosto</b> Fesa di tacchino, olio evo, rosmarino, salvia</p> <p><b>Insalata mista</b> Insalata verde, Cavolo cappuccio, barbe rosse</p>
Vegetariani	<i>Legumi</i>	<i>Frittata</i>			<i>Cecina</i>
No latticini			<i>Frittata</i>	<i>Pasta pomodoro Carne ai ferri</i>	
No uovo			<i>Parmigiano</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

**Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!**



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	6	7	8	9	10
<b>DICEMBRE</b>	<p><b>Pasta di grani antichi al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo</p> <p><b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo</p> <p><b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo</p>	<p><b>Crema di barbe rosse con orzo</b> Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo</p> <p><b>Hamburger di maiale</b> Suino, prezzemolo latte pane, uovo, pangrattato, farina, salvia, olio evo, vino bianco</p> <p><b>Spinacini saltati</b> spinaci, olio evo, aglio</p>	<p><b>Festa dell'Immacolata</b></p>	<p><b>Lasagne al ragù</b> Pasta fresca all'uovo, pomodori pelati, carne di vitellone, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, noce moscata, parmigiano reggiano</p> <p><b>Carote e finocchi in pinzimonio</b> Carote, finocchi</p>	<p><b>Riso al burro</b> Riso, burro</p> <p><b>Filetto di pesce di Orbetello al forno</b> Cefalo, rosmarino, aglio, farina, olio evo, limone</p> <p><b>Ceci alla toscana</b> Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo</p>
Vegetariani		<i>Sformato di verdure</i>		<i>Lasagne al sugo finto e legumi</i>	<i>Ceci e carote</i>
No latticini	<i>Pasta olio, Frittata solo uovo</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	<i>Riso olio</i>
No uovo	<i>pollo ai ferri</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

**Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!**



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven	
	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
<b>DICEMBRE</b>	<b>Crema di lattuga con farro</b> Lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, farro  <b>Coscia di pollo arrosto</b> Coscia di pollo, olio evo, rosmarino, salvia  <b>Fagiolini all'olio</b>	<b>Gnocchetti al pomodoro</b> Gnocchi (patate, farina), pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo  <b>Uovo sodo con salsa verde</b> uovo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe  <b>Insalata mista</b> lattuga, cavolo cappuccio viola, carote filo	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, alloro, cipolla, olio evo  <b>Filetto di halibut alla livornese</b> Halibut, farina, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo  <b>Patate e carote all'olio</b> Patate, carote, olio evo	<b>Pasta cavolfiore e curcuma</b> Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, olio evo  <b>Polpettone di manzo al forno</b> Carne di vitellone, formaggio Edamer, prosciutto crudo di Parma, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano reggiano, uovo, cipolla, carote, olio evo  <b>Erbette al limone</b> Spinaci, bieta, limone, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca gialla, brodo vegetale, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo  <b>Stracchino</b>  <b>Finocchi al forno</b> Finocchi, burro, pangrattato, prezzemolo, olio evo, aglio	
	Vegetariani	<i>Cecina</i>	<i>Uovo sodo all'olio</i>	<i>Fagioli al pomodoro</i>	<i>Polpettone di verdura/ legumi</i>	
	No latticini				<i>Hamburger</i>	<i>Carne ai ferri e finocchi lessi</i>
	No uovo		<i>Carne ai ferri</i>		<i>Hamburger</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven	
	20	21	22	23	24	
DICEMBRE	<b>Pasta integrale al ragu' di cappuccetto rosso</b> Pasta integrale, lenticchie, carote, sedano, cipolla, pomodori pelati, olio evo  <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, farina, olio evo, limone  <b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo	<b>Pizza al prosciutto</b> Base, mozzarella, capperi, origano, pomodori, olio evo, prosciutto crudo di Parma  Carote a filo <b>Carote</b>	<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo  <b>Gateau di zucca</b> Patate, zucca,, provola, mozzarella, uovo, latte, pangrattato, burro, noce moscata, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Insalata mista</b> Insalata verde, sedano rapa	<b>Crema di fagioli e patate</b> Patate, fagioli cannellini, pomodori pelati, salvia, rosmarino, aglio, olio evo  <b>Arista</b> Suino, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Carote all'olio</b> Carote, olio evo	<b>Pasta alle vongole</b> Pasta, vongole sgusciate, cipolla, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo  <b>Ricotta</b>  <b>Spinacini all'olio</b> Spinaci, olio evo	
	Vegetariani	<i>Frittata</i>	Pizza margherita		<i>Fagioli rossi e carote</i>	<i>Pasta all'olio</i>
	No latticini		<i>Pizza rossa</i>	<i>frittata</i>		<i>carne ferri</i>
	No uovo			<i>Parmigiano</i>		

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

## Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>GENNAIO</b>	<b>Vellutata di zucca con pasta</b> Patate, zucca gialla, pomodori pelati, olio evo, cipolla, aglio, basilico  <b>Brasato di manzo</b> Carne di vitellone, cipolla, sedano, carota, olio  <b>Crudità di verdure</b> Carote e finocchi	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, olio  <b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, farina, olio evo, salvia, limone  <b>Pisellini stufati</b> Piselli, olio evo, aglio, prezzemolo	<b>Riso porri e zafferano</b> Riso, porri, zafferano, olio evo, prezzemolo  <b>Polpette di cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, aglio, rosmarino, uova, olio evo, cipolla, parmigiano, pangrattato  <b>Fagiolini all'olio</b>	<b>Tortelli al pomodoro</b> Tortelli mugellani di patate, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo  <b>Caciotta</b>  <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo	<b>Orecchiette ai broccoli</b> Pasta, broccoli, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo  <b>Tacchino arrosto</b> Fesa di tacchino, olio evo, rosmarino, salvia  <b>Insalata mista</b> Insalata verde, Cavolo cappuccio, barbe rosse
Vegetariani	<i>Legumi</i>	<i>Frittata</i>			<i>Cecina</i>
No latticini			Frittata	<i>Pasta pomodoro</i> <i>Carne ai ferri</i>	
No uovo			Parmigiano	<i>Pasta al pomodoro</i>	

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

**Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!**



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven	
	17	18	19	20	21	
GENNAIO	<b>Pasta di grani antichi al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo  <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo	<b>Crema di barbe rosse con orzo</b> Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo  <b>Hamburger di maiale</b> Suino, prezzemolo latte pane, uovo, pangrattato, farina, salvia, olio evo, vino bianco  <b>Spinacini saltati</b> spinaci, olio evo, aglio	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta integrale, carote, sedano, cipolla, basilico, pomodori pelati, olio Evo  <b>Pecorino</b>  <b>Insalata mista</b> Lattuga, mais, radicchio	<b>Lasagne al ragù</b> Pasta fresca all' uovo, pomodori pelati, carne di vitellone, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, noce moscata, parmigiano reggiano  <b>Carote e finocchi in pinzimonio</b> Carote, finocchi	<b>Riso al burro</b> Riso, burro  <b>Filetto di pesce di Orbetello al forno</b> Cefalo, rosmarino, aglio, farina, olio evo, limone  <b>Ceci alla toscana</b> Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	
	Vegetariani		<i>Sfornato di verdure</i>		<i>Lasagne al sugo finto e legumi</i>	<i>Ceci e carote</i>
	No latticini	<i>Pasta olio, Frittata solo uovo</i>	<i>hamburger</i>	<i>Carne ai ferri</i>	<i>Pasta ragu' e legumi</i>	<i>Riso olio</i>
	No uovo	<i>pollo ai ferri</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!



# MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di  
Bagno a Ripoli

## Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven	
	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	
<b>GENNAIO</b>	<b>Crema di lattuga con farro</b> Lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, farro  <b>Coscia di pollo arrosto</b> Coscia di pollo, olio evo, rosmarino, salvia  <b>Fagiolini all'olio</b>	<b>Gnocchetti al pomodoro</b> Gnocchi (patate, farina), pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo  <b>Uovo sodo con salsa verde</b> uovo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe  <b>Insalata mista</b> lattuga, cavolo cappuccio viola, carote filo	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, alloro, cipolla, olio evo  <b>Filetto di halibut alla livornese</b> Halibut, farina, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo  <b>Patate e carote all'olio</b> Patate, carote, olio evo	<b>Pasta cavolfiore e curcuma</b> Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, olio evo  <b>Polpettone di manzo al forno</b> Carne di vitellone, formaggio Edamer, prosciutto crudo di Parma, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano reggiano, uovo, cipolla, carote, olio evo  <b>Erbette al limone</b> Spinaci, bieta, limone, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca gialla, brodo vegetale, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo  <b>Stracchino</b>  <b>Finocchi al forno</b> Finocchi, burro, pangrattato, prezzemolo, olio evo, aglio	
	Vegetariani	<i>Cecina</i>	<i>Uovo sodo all'olio</i>	<i>Fagioli al pomodoro</i>	<i>Polpettone di verdura/ legumi</i>	
	No latticini				<i>Hamburger</i>	<i>Carne ai ferri e finocchi lessi</i>
	No uovo		<i>Carne ai ferri</i>		<i>Hamburger</i>	

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

**Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siaf.it](http://www.siaf.it), oppure scrivici!**