MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	4	5	6	7	8
APRILE	**Pasta agli aromi** Pasta, salvia, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, olio evo **Frittata** Uovo, latte, parmigiano, olio evo **Crudité di verdure** Barberosse, sedano rapa e cavolo cappuccio	**Pasta al pesto** Pasta, olio evo, parmigiano, basilico, pinoli **Filetto di pesce impanato agli agrumi** Cefalo, pangrattato, limone, arancia, olio evo, prezzemolo **Insalata mista** Insalata verde, cetrioli , mais	**Crema di pomodoro ai cereali** Farro/sorgo, pomodori pelati, pomodoro fresco, patate, cipolle, aglio, basilico, olio evo **Pecorino** Pecorino **Spinaci saltati** Spinaci, olio evo, aglio	**Gnudi burro e salvia** Spinaci, ricotta, burro, uovo, parmigiano, amido di riso, salvia, farina **Bocconcini di tacchino al limone** Tacchino, olio evo, limone, farina, salvia, rosmarino **Carote brasate** Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo	**Risotto primavera** Riso, carote, zucchine, cipolle, basilico **Roast-beef** Manzo, salvia, rosmarino, olio evo **Fagiolini all'olio** Fagiolini, olio evo
Vegetariani	Idem	Cecina	*Idem*	Fagioli al fiasco	Sformato si verdure
No latticini	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Carne ai ferri	Gnocchi no latte con olio e salvia	Idem
No uovo	Formaggio	Idem	*Idem*	Gnocchi no uovo con burro e salvia	*Idem*

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	11	12	13	14	15
APRILE	**Passato di ceci con pasta** Pasta, ceci, pomodori pelati, salvia, sedano, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo **Caciotta** Caciotta **Insalata mista** Insalata verde, pomodori	**Pasta al burro** Pasta, burro **Coscia di pollo** Pollo, salvia, rosmarino, olio evo **Carote filo** Carote	**Pasta integrale al sugo finto** Pasta integrale, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, basilico, olio evo **Uovo sodo con salsa verde** Uovo, salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe **Patate all'olio** Patate, olio evo		
Vegetariani	Idem	Lenticchie	*No salsa verde*		
No latticini	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Idem		
No uovo	Idem	Idem	*Formaggio*		

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

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
APRILE			**Pasta al pesto di zucchine** Pasta, basilico, zucchine, parmigiano, pinoli, olio evo **Mozzarella** Mozzarella **Pomodori e basilico** Pomodori, basilico	**Pasta integrale al pomodoro** Pasta integrale, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, olio evo **Polpette di lenticchie con salsa yogurt** Lenticchie, uovo, parmigiano, patate, pangrattato, olio evo, salsa: yogurt, erba cipollina, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo	**Spaghetti aglio e olio** Pasta, olio evo, aglio **Platessa salvia e limone** Platessa, limone, farina, salvia, olio evo **Insalata mista con ravanelli** Insalata verde, pomodori , ravanelli
Vegetariani			Idem	Idem	Fagioli al fiasco
No latticini			Pasta all'olio e carne ai ferri	Lenticchie	Idem
No uovo			Idem	Lenticchie	Idem

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	25	26	27	28	29
APRILE		**Crema di zucchine e piselli con orzo** Orzo, zucchine, piselli, patate, cipolle, olio evo, basilico **Bocconcini di pollo alla curcuma** Pollo, curcuma, olio evo, pangrattato, farina di mais **Fagiolini** Fagiolini	**Riso al pomodoro** Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo **Sformato di asparagi** Uovo, parmigiano, asparagi, ricotta, olio evo **Erbette all'olio** Spinaci, bietola, olio evo	**Pasta al ragù di Cefalo** Pasta, polpa di Cefalo, carote, cipolle, olio evo, sedano, prezzemolo **Ricotta** Ricotta **Zucchine agli aromi** Zucchine, basilico, olio evo	**Schiacciatina al pomodoro** Schiacciata, pomodori pelati, basilico, olio evo, origano **Cosciotto** Carne si suino, aromi **Insalata mista** Insalata verde , cavolo cappuccio rosso, mais
Vegetariani		Legumi	Idem	Pasta olio	Formaggio
No latticini		Idem	Frittata	Legumi	Idem
No uovo		Idem	Carne ai ferri	Idem	Idem

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

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	2	3	4	5	6
MAGGIO	**Pasta agli aromi** Pasta, salvia, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, olio evo **Frittata di zucchine** Uovo, latte, parmigiano, zucchine, olio evo **Cruditè di verdure** Barberosse, sedano rapa e cavolo cappuccio	**Pasta al pesto** Pasta, olio evo, parmigiano, basilico, pinoli **Filetto di pesce impanato agli agrumi** Merluzzo, pangrattato, limone, arancia, olio evo, prezzemolo **Insalata mista** Insalata verde, cetrioli , mais	**Crema di pomodoro ai cereali** Farro/sorgo, pomodori pelati, pomodoro fresco, patate, cipolle, aglio, basilico, olio evo **Stracchino** Stracchino **Spinaci saltati** Spinaci, olio evo, aglio	**Gnudi burro e salvia** Spinaci, ricotta, burro, uovo, parmigiano, amido di riso, salvia, farina **Bocconcini di tacchino al limone** Tacchino, olio evo, limone, farina, salvia, rosmarino **Carote brasate** Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo	**Risotto primavera** Riso, carote, zucchine/asparagi, cipolle, basilico **Roast-beef** Manzo, salvia, rosmarino, olio evo **Fagiolini all'olio** Fagiolini, olio evo
Vegetariani	Idem	Cecina	*Idem*	Fagioli al fiasco	Sformato si verdure
No latticini	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Carne ai ferri	Gnocchi no latte con olio e salvia	Idem
No uovo	Formaggio	Idem	*Idem*	Gnocchi no uovo con burro e salvia	*Idem*

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	9	10	11	12	13
MAGGIO	**Passato di ceci con pasta** Pasta, ceci, pomodori pelati, salvia, sedano, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo **Caciotta** Caciotta **Insalata mista** Insalata verde, pomodori	**Pasta al burro** Pasta, burro **Coscia di pollo** Pollo, salvia, rosmarino, olio evo **Carote filo** Carote	**Pasta integrale al sugo finto** Pasta integrale, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, basilico, olio evo **Uovo sodo con salsa verde** Uovo, salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe **Patate all'olio** Patate, olio evo	**Risotto allo zafferano** Riso, cipolla, zafferano, olio evo **Polpettone** Carne di manzo, edamer, prosciutto crudo, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, cipolla, olio evo **Erbette saltate** Bietole, spinaci, olio evo, aglio	**Insalata mista con semi e frutta a guscio** Insalata, noci, mandorle, semi di girasole, mais **Fish and chips con panino** Halibut, patate, farina, olio di semi, panino **Yogurt** Yogurt
Vegetariani	Idem	Lenticchie	*No salsa verde*	Polpettone veg	Cecina
No latticini	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Idem	Hamburger	Idem
No uovo	Idem	Idem	*Formaggio*	Hamburger	*Pesce al vapore*

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

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	16	17	18	19	20
MAGGIO	**Pasta agli aromi** Pasta, olio evo, timo, rosmarino, salvia, alloro, aglio **Frittata** Uovo, latte, parmigiano, olio evo **Zucchine/fagiolini saltati** Zucchine/fagiolini, olio evo, aglio	**Riso al pomodoro** Riso, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota olio evo **Tacchino arrosto** Tacchino, olio evo, rosmarino, salvia **Pisellini stufati** Piselli, olio evo, aglio	**Pasta al pesto di zucchine** Pasta, basilico, zucchine, parmigiano, pinoli, olio evo **Mozzarella** Mozzarella **Pomodori e basilico** Pomodori, basilico	**Minestrone primavera con riso integrale** Carote, patate, bietola, fagioli, lenticchie, zucchine, cipolla, sedano, pomodori pelati, riso integrale, olio evo **Polpette di lenticchie con salsa yogurt** Lenticchie, uovo, parmigiano, patate, pangrattato, olio evo, salsa: yogurt, erba cipollina, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo	**Spaghetti aglio e olio** Pasta, olio evo, aglio **Platessa salvia e limone** Platessa, limone, farina, salvia, olio evo **Insalata mista con ravanelli** Insalata verde, pomodori e ravanelli
Vegetariani	Idem	Formaggio	Idem	Idem	Fagioli al fiasco
No latticini	Frittata solo uovo	Idem	Pasta all'olio e carne ai ferri	Lenticchie	Idem
No uovo	Formaggio	Idem	Idem	Lenticchie	Idem

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	23	24	25	26	27
MAGGIO	**Pasta al pesto di melanzane** Pasta, melanzane, olio evo, parmigiano, noci, basilico **Bocconcini di pollo al forno alla curcuma** Pollo, olio evo, curcuma, pangrattato, farina di mais **Fagiolini saltati** Fagiolini	**Crema di zucchine e piselli con orzo** Orzo, zucchine, piselli, patate, cipolle, olio evo, basilico **Sfogliatina ricotta e pomodori** Pasta sfoglia, ricotta, pomodori pelati, mozzarella, capperi, uovo, origano **Carote baby** **(per elementari)** Carote **Carote filo** **(per materna)** Carote	**Riso al pomodoro** Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo **Sformato di asparagi** Uovo, parmigiano, asparagi, ricotta, olio evo **Erbette all'olio** Spinaci, bietola, olio evo	**Pasta al ragù di Cefalo** Pasta, polpa di Cefalo, carote, cipolle, olio evo, sedano, prezzemolo **Stracchino** Stracchino **Zucchine agli aromi** Zucchine, basilico, olio evo	**Schiacciatina al pomodoro** Schiacciata, pomodori pelati, basilico, olio evo, origano **Cosciotto** Carne si suino, aromi **Insalata mista** Insalata verde , radicchio, mais
Vegetariani	Ceci al rosmarino	idem	Idem	Pasta olio	Formaggio
No latticini	Pasta all'olio	Frittata solo uovo	Carne ai ferri	Carne ai ferri	Idem
No uovo	Idem	Parmigiano	Carne ai ferri	Idem	Idem

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	30	31	1	2	3
MAGGIO/GIUGNO	**Pasta agli aromi** Pasta, salvia, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, olio evo **Frittata** Uovo, latte, parmigiano, olio evo **Cruditè di verdure** Barberosse, sedano rapa e cavolo cappuccio	**Pasta al pesto** Pasta, olio evo, parmigiano, basilico, pinoli **Filetto di pesce impanato agli agrumi** Merluzzo, pangrattato, limone, arancia, olio evo, prezzemolo **Insalata mista** Insalata verde, cetrioli , mais	**Crema di pomodoro ai cereali** Farro/sorgo, pomodori pelati, pomodoro fresco, patate, cipolle, aglio, basilico, olio evo **Pecorino** Pecorino **Spinaci saltati** Spinaci, olio evo, aglio		**Risotto primavera** Riso, carote, zucchine/asparagi, cipolle, basilico **Roast-beef** Manzo, salvia, rosmarino, olio evo **Fagiolini all'olio** Fagiolini, olio evo
Vegetariani	Idem	Cecina	*Idem*		Sformato si verdure
No latticini	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Carne ai ferri		Idem
No uovo	Formaggio	Idem	*Idem*		*Idem*

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013

MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Scuola dell'infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	6	7	8	9	10
GIUGNO	**Passato di ceci con pasta** Pasta, ceci, pomodori pelati, salvia, sedano, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo **Caciotta** Caciotta **Insalata mista** Insalata verde, pomodori	**Pasta al burro** Pasta, burro **Sovracoscia di pollo** Pollo, salvia, rosmarino, olio evo **Carote filo** Carote	**Pasta integrale al sugo finto** Pasta integrale, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, basilico, olio evo **Uovo sodo con salsa verde** Uovo, salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe **Patate all'olio** Patate, olio evo	**Risotto allo zafferano** Riso, cipolla, zafferano, olio evo **Polpette** Carne di manzo, , pane, latte, basilico, parmigiano, uovo, , olio evo **Erbette saltate** Bietole, spinaci, olio evo, aglio	**Insalata mista con semi e frutta a guscio** Insalata, noci, mandorle, semi di girasole, mais **Fish and chips con panino** Halibut, patate, farina, olio di semi, Panino
Vegetariani	Idem	Lenticchie	*No salsa verde*	Polpette veg/legumi	Cecina
No latticini	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Idem	Hamburger	Idem
No uovo	Idem	Idem	*Formaggio*	Hamburger	*Pesce al vapore*

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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013