



MENÙ PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	4	5	6	7	8
APRILE	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, olio evo	Pasta al pesto Pasta, olio evo, parmigiano, basilico, pinoli	Crema di pomodoro ai cereali Farro/sorgo, pomodori pelati, pomodoro fresco, patate, cipolle, aglio, basilico, olio evo	Gnudi burro e salvia Spinaci, ricotta, burro, uovo, parmigiano, amido di riso, salvia, farina	Risotto primavera Riso, carote, zucchine/asparagi, cipolle, basilico
	Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo	Filetto di pesce impanato agli agrumi Cefalo, pangrattato, limone, arancia, olio evo, prezzemolo	Pecorino Pecorino	Bocconcini di tacchino al limone Tacchino, olio evo, limone, farina, salvia, rosmarino	Roast-beef Manzo, salvia, rosmarino, olio evo
	Crudité di verdure Barberosse, sedano rapa e cavolo cappuccio	Insalata mista Insalata verde, cetrioli, mais	Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Carote brasate Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo
	Vegetariani	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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	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	Pasta al burro Pasta, burro	Pasta integrale al sugo finto Pasta integrale, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, basilico, olio evo		
	Caciotta Caciotta	Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo	Uovo sodo con salsa verde Uovo, salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe		
	Insalata mista Insalata verde, pomodori	Carote filo Carote	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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
APRILE			Pasta al pesto di zucchine <i>Pasta, basilico, zucchine, parmigiano, pinoli, olio evo</i>	Pasta integrale al pomodoro <i>Pasta integrale, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, olio evo</i>	Spaghetti aglio e olio <i>Pasta, olio evo, aglio</i>
			Mozzarella Mozzarella	Polpette di lenticchie con salsa yogurt <i>Lenticchie, uovo, parmigiano, patate, pangrattato, olio evo, salsa: yogurt, erba cipollina, olio evo</i>	Platessa salvia e limone <i>Platessa, limone, farina, salvia, olio evo</i>
			Pomodori e basilico <i>Pomodori, basilico</i>	Spinaci all'olio <i>Spinaci, olio evo</i>	Insalata mista con ravanelli <i>Insalata verde, pomodori, ravanelli</i>
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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	25	26	27	28	29
APRILE		Crema di zucchini e piselli con orzo Orzo, zucchini, piselli, patate, cipolle, olio evo, basilico	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo	Pasta al ragù di Cefalo Pasta, polpa di Cefalo, carote, cipolle, olio evo, sedano, prezzemolo	Schiacciatina al pomodoro Schiacciata, pomodori pelati, basilico, olio evo, origano
		Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, olio evo, pangrattato, farina di mais	Sformato di asparagi Uovo, parmigiano, asparagi, ricotta, olio evo	Ricotta Ricotta	Cosciotto Carne suina, aromi
		Fagiolini Fagiolini	Erbette all'olio Spinaci, bietola, olio evo	Zucchine agli aromi Zucchine, basilico, olio evo	Insalata mista Insalata verde, radicchio, mais
Vegetariani		Legumi	Idem	Pasta olio	Formaggio
No latticini		Idem	Carne ai ferri	Carne ai ferri	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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	2	3	4	5	6
MAGGIO	Pasta agli aromi Pasta, salvia , rosmarino , alloro , aglio , cipolla , olio evo	Pasta al pesto Pasta, olio evo, parmigiano , basilico , pinoli	Crema di pomodoro ai cereali Farro/sorgo , pomodori pelati , pomodoro fresco, patate , cipolle , aglio , basilico , olio evo	Gnudi burro e salvia Spinaci , ricotta , burro , uovo, parmigiano , amido di riso, salvia , farina	Risotto primavera Riso , carote , zucchine/asparagi , cipolle , basilico
	Frittata di zucchine Uovo , latte , parmigiano , zucchine , olio evo	Filetto di pesce impanato agli agrumi Merluzzo, pangrattato, limone , arancia, olio evo, prezzemolo	Stracchino Stracchino	Bocconcini di tacchino al limone Tacchino , olio evo, limone , farina, salvia , rosmarino	Roast-beef Manzo , salvia , rosmarino , olio evo
	Cruditè di verdure Barberosse, sedano rapa e cavolo cappuccio	Insalata mista Insalata verde, cetrioli, mais	Spinaci saltati Spinaci , olio evo, aglio	Carote brasate Carote , olio evo, cipolla , prezzemolo	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo
	Vegetariani	Idem	Cecina	Idem	Fagioli al fiasco
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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	9	10	11	12	13
MAGGIO	Passato di ceci con pasta <i>Pasta, ceci, pomodori pelati, salvia, sedano, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo</i>	Pasta al burro <i>Pasta, burro</i>	Pasta integrale al sugo finto <i>Pasta integrale, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, basilico, olio evo</i>	Risotto allo zafferano <i>Riso, cipolla, zafferano, olio evo</i>	Insalata mista con semi e frutta a guscio <i>Insalata, noci, mandorle, semi di girasole, mais</i>
	Caciotta <i>Caciotta</i>	Coscia di pollo <i>Pollo, salvia, rosmarino, olio evo</i>	Uovo sodo con salsa verde <i>Uovo, salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe</i>	Polpettone <i>Carne di manzo, edamer, prosciutto crudo, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, cipolla, olio evo</i>	Fish and chips con panino <i>Halibut, patate, farina, olio di semi, panino</i>
	Insalata mista <i>Insalata verde, pomodori</i>	Carote filo <i>Carote</i>	Patate all'olio <i>Patate, olio evo</i>	Erbette saltate <i>Bietole, spinaci, olio evo, aglio</i>	
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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	16	17	18	19	20
MAGGIO	Pasta agli aromi Pasta, olio evo, timo, rosmarino, salvia, alloro, aglio	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota olio evo	Pasta al pesto di zucchini Pasta, basilico, zucchini, parmigiano, pinoli, olio evo	Pasta all'olio Pasta, olio evo	Spaghetti aglio e olio Pasta, olio evo, aglio
	Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo	Tacchino arrosto Tacchino, olio evo, rosmarino, salvia	Mozzarella Mozzarella	Polpette di lenticchie con salsa yogurt Lenticchie, uovo, parmigiano, patate, pangrattato, olio evo, salsa: yogurt, erba cipollina, olio evo	Platessa salvia e limone Platessa, limone, farina, salvia, olio evo
	Zucchini/fagiolini saltati Zucchini/fagiolini, olio evo, aglio	Pisellini stufati Piselli, olio evo, aglio	Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Spinaci all'olio Spinaci, 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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	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 zucchini e piselli con orzo Orzo, zucchini, piselli, patate, cipolle, olio evo, basilico Sfogliatina ricotta e pomodori Pasta sfoglia, ricotta, pomodori pelati, mozzarella, capperi, uovo, origano Carote baby 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 suina, 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	Sfoglia no uovo	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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	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 di 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 PRIMAVERILE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Scuola secondaria

	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	Pasta al burro Pasta, burro	Pasta integrale al sugo finto Pasta integrale, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, basilico, olio evo	Risotto allo zafferano Riso, cipolla, zafferano, olio evo	Insalata mista con semi e frutta a guscio Insalata, noci, mandorle, semi di girasole, mais
	Caciotta Caciotta	Sovracoscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo	Uovo sodo con salsa verde Uovo, salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe	Polpette Carne di manzo, , pane, latte, basilico, parmigiano, uovo, , olio evo	Fish and chips con panino Halibut, patate, farina, olio di semi, Panino
	Insalata mista Insalata verde, pomodori	Carote filo Carote	Patate all'olio Patate, olio evo	Erbette saltate Bietole, spinaci, olio evo, aglio	
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!