



Comune di Bagno a Ripolio



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ AUTUNNO– INVERNO 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

1 SETTIMANA	07– 11 NOVEMBRE / 05–09 DICEMBRE / 16–20 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta di grani antichi al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Pecorino</b> Pecorino <b>Cruditè di barberosse e carote</b> Carote, barberosse	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Filetto di merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Patate all'olio</b> Patate, olio evo	<b>Pasta al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata mista con radicchio</b> Lattuga, mais, radicchio	<b>Tortelli al ragù</b> Tortelli, pomodori pelati, carne di manzo, cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino <b>Lenticchie agli aromi</b> Lenticchie, aglio, salvia, rosmarino, olio evo <b>Carote all'olio</b> Carote, olio evo	<b>Crema di barberosse con orzo</b> Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo <b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, farina parmigiano, rosmarino, salvia, aglio, limone, olio evo <b>Pisellini salati</b> Pisellini, olio evo, aglio, prezzemolo	
2 SETTIMANA	14–18 NOVEMBRE / 12–16 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Coscia di pollo</b> Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al cavolfiore</b> Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe <b>Erbette all'olio</b> Bieta, spinaci, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Finocchi a quarti</b> Finocchi	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Polpette di ceci con salsa yogurt</b> Ceci, patate, uovo, parmigiano, latte, pangrattato, pane, cipolla, aglio, rosmarino, <b>Insalata mista con cavoli</b> Insalata, cavolo cappuccio, cavolo viola, carote filo	<b>Crema di lattuga con crostini</b> Patate, lattuga, cipolla, basilico, olio evo, crostini <b>Platessa alla mugnaia</b> Platessa, farina, burro, limone, prezzemolo, olio evo <b>Carote brasate</b> Carote, porri, cipolle, prezzemolo, olio evo	
3 SETTIMANA	21–25 NOVEMBRE / 19–23 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Riso porri e zafferano</b> Riso, porri, zafferano, prezzemolo, olio evo <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, farina, limone, salvia, rosmarino <b>Pisellini stufati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Spaghetti alle vongole</b> Pasta, vongole, cipolla, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Ricotta</b> Pollo, farina, salvia, limone, olio evo <b>Insalata mista con sedano rapa</b> Lattuga, radicchio, sedano rapa, mais	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, olio evo, aglio <b>Gateau di zucca</b> Patate, zucca, mozzarella, pecorino, parmigiano, latte, burro, pangrattato, salvia, rosmarino <b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo	<b>Pasta al pesto di barberosse</b> Pasta, barberosse, pinoli, parmigiano, cipolla, basilico, olio evo <b>Rosticciana</b> Rosticciana, salvia, rosmarino, olio evo <b>Spinacini saltati</b> Spinacini, aglio, olio evo	<b>Minestrone di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Crostone di grani antichi</b> Pane, mozzarella, pomodori pelati, capperi, origano, basilico, olio evo	
4 SETTIMANA	28 NOVEMBRE–2 DICEMBRE / 09 –13 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Caciotta</b> Caciotta <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, olio evo <b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, salvia, limone, olio evo <b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, patate, aglio, prezzemolo	<b>Vellutata di zucca con pasta</b> Zucca, patate, pasta, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo <b>Cotoletta di tacchino finto fritto</b> Tacchino, uovo, pangrattato, olio evo <b>Cruditè di finocchi e cavoli</b> Finocchi, cavolo viola, sedano rapa	<b>Pasta al ragù di cappuccetto rosso</b> Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Crocchette di cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Orecchiette ai broccoli</b> Pasta, broccoli, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Brasato di manzo</b> Carne di manzo, carote, sedano, cipolla, olio evo <b>Insalata mista con barberosse</b> Barberosse, cavolo cappuccio, insalata	



Comune di Bagno a Ripoli



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ AUTUNNO– INVERNO 2022

**Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti**

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	07– 11 NOVEMBRE / 05–09 DICEMBRE / 16–20 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta di grani antichi al pomodoro  Pecorino  Crudità di barberosse e carote	Riso al burro  Filetto di merluzzo al pomodoro  Patate all'olio	Pasta al pesto di cavolo nero  Frittata al parmigiano  Insalata mista con radicchio	Tortelli al ragù  Lenticchie agli aromi  Carote all'olio	Crema di lattuga con orzo  Medaglione di tacchino  Pisellini salati
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Fagioli al pomodoro		Tortelli al pomodoro	Sformato vegetariano
<b>No carne si pesce</b>				Tortelli al pomodoro	Sformato vegetariano
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta senza glutine al pomodoro	Merluzzo senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine al pesto di cavolo nero	Tortelli senza glutine al ragù	Crema con pasta senza glutine, medaglione di tacchino senza glutine
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri	Riso all'olio	Pasta all'olio, frittata solo uovo	Pasta al ragù	Tacchino ai ferri
<b>No uovo</b>	Pasta di semola al pomodoro		Hamburger	Pasta al ragù	Tacchino ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta all'olio		
<b>No pomodoro</b>	Pasta ai grani antichi all'olio	Merluzzo al vapore		Tortelli in bianco	





Comune di Bagno a Ripoli



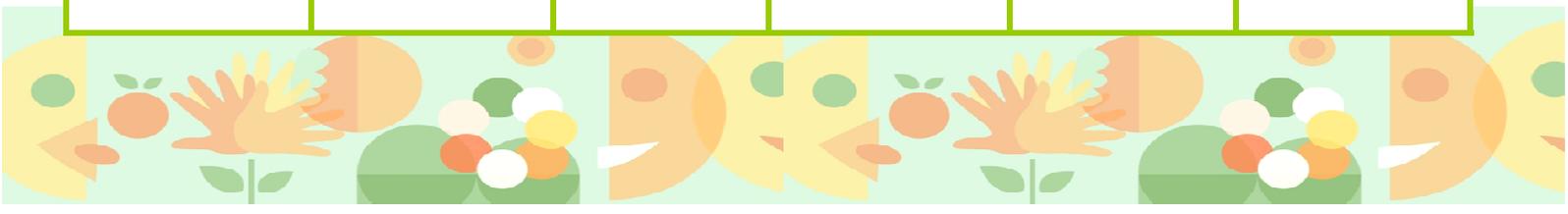
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ AUTUNNO– INVERNO 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	14–18 NOVEMBRE / 12–16 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi Sovracoscia di pollo Fagiolini al pomodoro	Pasta al cavolfiore Uovo sodo con salsa verde Erbette all'olio	Risotto alla zucca Stracchino Finocchi a quarti	Pasta al pomodoro Polpette di ceci con salsa yogurt Insalata mista con cavoli	Crema di barberosse con crostini Platessa alla mugnaia Carote brasate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	No salsa verde			Fagioli agli aromi
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				Fagioli agli aromi
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta senza glutine agli aromi	Pasta senza glutine, al cavolfiore, salsa verde senza glutine		Pasta senza glutine al pomodoro, polpette di ceci senza glutine	Crema di lattuga con crostini senza glutine, platessa senza glutine
<b>No latticini</b>			Hamburger	Cecina	Crema di lattuga con pasta/riso, platessa all'olio
<b>No uovo</b>		Hamburger		Cecina	
<b>No frutta a guscio</b>					
<b>No pomodoro</b>	Fagiolini all'olio	Pasta all' olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	



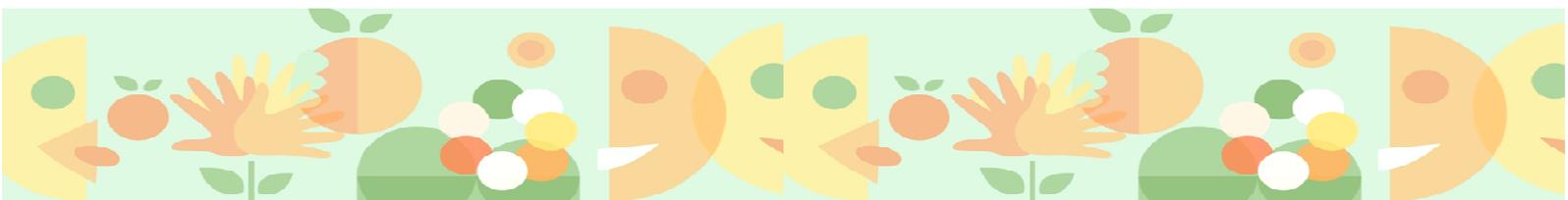


# MENÙ AUTUNNO– INVERNO 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	21-25 NOVEMBRE / 19-23 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso porri e zafferano Bocconcini di pollo al limone Pisellini stufati	Spaghetti alle vongole Ricotta Insalata mista con sedano rapa	Pasta aglio e olio Gateau di zucca Broccoli all'olio	Pasta al pesto di barberosse Scaloppina di maiale Spinacini saltati	Minestrone di verdura con farro Crostone di grani antichi
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata	Spaghetti all'olio		Cecina	
<b>No carne si pesce</b>	Frittata			Cecina	
<b>No maiale</b>				Cecina	
<b>No glutine</b>	Bocconcini di pollo senza glutine	Spaghetti senza glutine alle vongole	Pasta senza glutine aglio e olio, gateau di zucca senza glutine	Pasta senza glutine al pesto di barbe rosse,	Minestrone con riso senza glutine, crostone senza glutine
<b>No latticini</b>		Legumi	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Crostone rosso
<b>No uovo</b>			Cecina		
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta all'olio	
<b>No pomodoro</b>		Pasta olio			Pasta all'olio, parmigiano, patate





# MENÙ AUTUNNO– INVERNO 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	28 NOVEMBRE–2 DICEMBRE / 09 –13 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro Caciotta Carote prezzemolate	Riso al parmigiano Merluzzo salvia e limone Composta di verdure	Vellutata di zucca con pasta Cotoletta di tacchino finto fritto Crudité di finocchi e cavoli	Pasta al ragù di cappuccetto rosso Crocchette di cavolfiore Fagiolini all'olio	Orecchiette ai broccoli Brasato di manzo Insalata mista con barberosse
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Lenticchie	Cecina		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>			Cecina		Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta senza glutine al pomodoro	Merluzzo senza glutine	Vellutata di zucca con pasta senza glutine, cotoletta tacchino senza glutine	Pasta senza glutine ragù di cappuccetto rosso, crocchette senza glutine	Pasta ai broccoli senza glutine
<b>No latticini</b>	Carne bianca	Riso all'olio		Frittata solo uovo	
<b>No uovo</b>			Tacchino ai ferri	Parmigiano	
<b>No frutta a guscio</b>					
<b>No pomodoro</b>	Pasta all'olio		Pasta all'olio	Pasta all'olio	Hamburger

