siaf
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2023

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

1 SETTIMANA	18-22 SETTEMBRE / 16– 20 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alle zucchine Pasta, zucchine, basilico, odori, olio evo **Petto di pollo impanato** Pollo, pangrattato, aromi, olio evo **Piselli agli aromi** Piselli, olio evo, prezzemolo	**Spaghetti aglio e olio** Pasta, aglio, olio **Merluzzo alla livornese** Merluzzo, pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo **Patate prezzemolate** Patate, prezzemolo, olio evo NIDI: PASTA CORTA ALL'OLIO	**Passato di ceci con pasta** Ceci, pomodori pelati, rosmarino, aglio, olio evo, odori **Mozzarella** Mozzarella **Pomodori e basilico** Pomodori , basilico, olio evo	**Riso al pomodoro** Riso, pomodori pelati, odori, basilico, olio evo **Polpette di melanzane** Melanzane, uovo, pangrattato, parmigiano, prezzemolo, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo	**Schiacciata al pomodoro fresco** Schiacciata, pomodori freschi, basilico, olio evo **Cosciotto cotto** Carne di suino, aromi **Insalata mista** Insalata verde, radicchio NIDI: CREMA DI POMODORO CON ORZO, INSALATA VERDE
2 SETTIMANA	25-29 SETTEMBRE / 23-27 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta agli aromi Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo **Scaloppina di tacchino al limone** Tacchino, limone, farina, olio evo **Carote filo** Carote	**Minestrone di verdura con farro** Patate, carote, cipolla, zucca, fagioli, cavolfiore, spinaci, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo, farro **Pizza margherita** Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, capperi, origano, olio evo	**Risotto agli spinaci** Riso, spinaci, cipolla, brodo vegetale, olio evo **Frittata** Uova, latte, parmigiano, olio evo **Fagiolini all'olio** Fagiolini , olio evo	**Pasta e piselli** Pasta , piselli, odori, olio evo **Polpettone** Vitellone, pane, parmigiano reggiano, formaggio, prosciutto crudo di Parma, uovo, odori, olio evo **Insalata e pomodori** Insalata, pomodori, olio evo	**Pasta al ragù di pesce** Pasta, anelli e ciuffi di calamari, pomodori pelati, odori, olio evo **Ricotta** Ricotta **Composta di verdure** Carote, zucchine, patate, olio evo NIDI: CREMA DI LATTUGA CON CROSTINI, MERLUZZO AL FORNO
3 SETTIMANA	02-06 OTTOBRE / 30 OTTOBRE-03 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta integrale al pomodoro Pasta integrale, pomodori pelati, odori, basilico, olio evo **Stracchino** Stracchino **Fagiolini saltati** Fagiolini, olio evo, aglio	**Riso al burro** Riso, burro **Uova strapazzate** Uova, latte, parmigiano, olio evo **Patate arrosto** Patate, rosmarino, salvia, olio evo	**Crema di carote e lenticchie con crostini** Carote, lenticchie rosse, patate, odori, crostini di pane **Bocconcini di pollo finto fritto** Pollo, pangrattato, odori, olio evo **Zucchine prezzemolate** Zucchine, olio, prezzemolo	**Pasta al sugo finto** Pasta , pomodori pelati, carote, cipolle, sedano, basilico, olio evo **Burger di pesce** Merluzzo, patate, uovo, pane, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone **Insalata mista** Lattuga, radicchio, mais NIDI: INSALATA VERDE	**Pasta al pesto di zucchine** Pasta, zucchine, parmigiano, pinoli, basilico, aglio, olio evo **Arista** Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo **Erbette all'olio** Spinaci, bietole, olio evo NIDI: MINESTRA IN BRODO VEGETALE
4 SETTIMANA	09-13 OTTOBRE / 06-10 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Crema di zucchine con orzo Zucchine, patate, cipolla, basilico, orzo, olio evo **Caciotta** Caciotta **Cruditè** Carote, barbe rosse	**Tagliatelle al pomodoro** Pasta all'uovo, pomodori pelati, odori, basilico, olio evo **Bruschetta con fagioli** Pane, fagioli cannellini, salvia, rosmarino, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo NIDI: PASTINA ALL'UOVO AL POMODORO, FAGIOLI AGLI AROMI	**Pasta agli aromi** Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo **Merluzzo al forno** Merluzzo, pangrattato, salvia olio evo **Carote brasate** Carote, porri, cipolla, olio evo	**Pasta al pesto di melanzane** Pasta, melanzane, parmigiano, noci, basilico, aglio, olio evo **Gateau di patate** Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, olio evo **Piselli saltati** Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo NIDI: MINESTRONE DI VERDURA CON PASTA	**Risotto al radicchio** Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo **Tacchino arrosto** Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo **Insalata mista** Insalata, mais NIDI: INSALATA VERDE

L'**olio** è extra vergine di oliva biologico del territorio, la **frutta** è di stagione prevalentemente biologica, il **parmigiano** è parmigiano reggiano DOP, il **pane** fresco è preparato con farina di grani antichi e a kmo.

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

Alcuni piatti potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

Menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22

MENÙ AUTUNNALE 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	18-22 SETTEMBRE / 16– 20 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alle zucchine Petto di pollo impanato Piselli agli aromi	Spaghetti aglio e olio Merluzzo alla livornese Patate prezzemolate	Passato di ceci con pasta Mozzarella Pomodori e basilico	Riso al pomodoro Polpette di melanzane Spinaci all'olio	Schiacciata al pomodoro fresco Cosciotto cotto Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata	Fagioli al pomodoro			Formaggio
No carne si pesce	Frittata				Formaggio
No maiale					Formaggio
No glutine	Pasta senza glutine alle zucchine Petto di pollo senza glutine	Spaghetti aglio e olio senza glutine Merluzzo alla livornese senza glutine	Passato di ceci con pasta senza glutine	Polpette di melanzane senza glutine	Schiacciata al pomodoro fresco senza glutine
No latticini			Carne bianca ai ferri	Frittata solo uovo	
No uovo				Carne bianca ai ferri	
No frutta a guscio					
No pomodoro		Pesce al vapore	Pasta all'olio, carote	Riso all'olio	Schiacciata all'olio

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	25-29 SETTEMBRE / 23-27 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino al limone Carote filo	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita	Risotto agli spinaci Frittata Fagiolini all'olio	Pasta e piselli Polpettone Insalata e pomodori	Pasta al ragù di pesce Ricotta Composta di verdure
Vegetariano (no carne no pesce)	Lenticchie			Polpettone di verdure	Pasta all'olio
No carne si pesce	Lenticchie			Polpettone di verdure	
No maiale				Hamburger di manzo	
No glutine	Pasta senza glutine agli aromi Scaloppina di tacchino senza glutine	Minestrone di verdura con riso Pizza senza glutine		Pasta senza glutine e piselli Polpettone senza glutine	Pasta senza glutine al ragù di pesce
No latticini		Pizza rossa	Frittata solo uovo	Hamburger di manzo	Cecina
No uovo			Pesce al vapore	Hamburger di manzo	
No frutta a guscio				Pasta all'olio	
No pomodoro		Pasta all'olio Formaggio Patate al vapore		Insalata verde	Pasta all'olio

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	02-06 OTTOBRE / 30 OTTOBRE-03 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta integrale al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio	Riso al burro Uova strapazzate Patate arrosto	Crema di carote e lenticchie rosse con crostini Bocconcini di pollo finto fritto Zucchine prezzemolate	Pasta al sugo finto Burger di pesce Insalata mista	Pasta al pesto di zucchine Arista Erbette all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)			Formaggio	Burger vegetale	Cecina
No carne si pesce			Formaggio		Cecina
No maiale					Cecina
No glutine	Pasta integrale senza glutine al pomodoro		Crema di carote e lent. rosse con crostini senza glutine Bocconcini pollo senza glutine	Pasta al sugo finto senza glutine Burger di pesce senza glutine	Pasta al pesto di zucchine senza glutine
No latticini	Lenticchie	Riso all'olio Frittata solo uovo			Pasta all'olio
No uovo		Cecina		Pesce al vapore	
No frutta a guscio					Pasta all'olio
No pomodoro	Pasta integrale all'olio			Pasta all'olio	

MENÙ AUTUNNALE 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	09-13 OTTOBRE / 06-10 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Crema di zucchine con orzo Caciotta Crudité	Tagliatelle al pomodoro Bruschetta con fagioli Spinaci all'olio	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Carote brasate	Pasta al pesto di melanzane Gateau di patate Piselli saltati	Risotto al radicchio Tacchino arrosto Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)			Cecina		Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine	Crema di zucchine con riso	Tagliatelle senza glutine al pomodoro Bruschetta senza glutine con fagioli	Pasta senza glutine agli aromi Merluzzo al forno senza glutine	Pasta senza glutine al pesto di melanzane Gateau di patate senza glutine	
No latticini	Hamburger			Pasta all'olio Frittata solo uovo	Riso all'olio
No uovo		Pasta di semola al pomodoro		Hamburger di manzo	
No frutta a guscio				Pasta all'olio	
No pomodoro		Tagliatelle all'olio			

MENÙ AUTUNNALE 2022

Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti

CEREALI E LEGUMI	
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici, di filiera corta a Km0.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro, la pasta integrale e la pasta all'uovo sono essiccate a basse temperature e sono biologiche, di filiera toscana a km0. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta 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 senza conservanti.

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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico prodotto con latte italiano di alta qualità.

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 prevalentemente a Km0 e toscani.

FRUTTA E VERDURA	
FRUTTA	La frutta è biologica o da produzione integrata 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 biologica o da produzione integrata 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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.