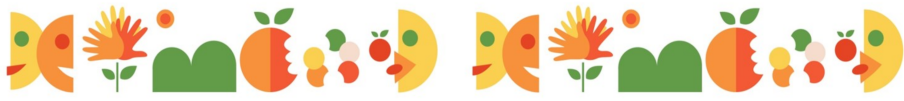


# MENÙ PRIMAVERILE 2024

## Secondaria

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Sedanini agli aromi</b> Pasta cipolla, alloro, basilico, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Scaloppina di tacchino burro e salvia</b> Tacchino, farina, burro, salvia <b>Pisellini saltati</b> Pisellini, prezzemolo, aglio, olio evo	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, cipolla, sedano, pomodori, pelati, carote, basilico, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, olio evo, aglio <b>26/03 Menù di Pasqua: Tortelli al pomodoro, roast-beef, insalata e colomba</b>	<b>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo <b>Prosciutto crudo</b> Prosciutto crudo <b>Insalata</b> Insalata	<b>Penne al pesto di zucchine</b> Pasta, zucchine, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, olio evo <b>Roast-beef</b> Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pomodori</b> Pomodori	<b>Insalata</b> Insalata <b>Panino con Fish burger e salsa al pomodoro</b> Merluzzo, pane, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, cipolla, aceto di mele, zucchero <b>Patatine fritte</b> Patate, olio di semi	
2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE -03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Pecorino</b> Pecorino <b>Carote filo</b> Carote	<b>Crema di fagioli con pasta</b> Pasta, fagioli, patate, cipolla, odori, olio evo <b>Pollo al forno</b> Fusi di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata e mais	<b>Mezze penne al pesto</b> Pasta, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Sformato di patate e zucchine</b> Uovo, zucchine, patate, latte, parmigiano, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo <b>03/04 Pasta al pomodoro, pollo al forno, pisellini saltati</b>	<b>Gnocchetti sardi al ragù di pesce</b> Pasta, calamari, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Tris di verdure</b> Carote, patate, zucchine	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, latte sedano, carote, formaggio, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo <b>Fagiolini all'olio prezzemolato</b> Fagiolini, prezzemolo, olio evo	
3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Risotto ai piselli</b> Riso, piselli, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo, salsa verde (pane, prezzemolo, olio evo, aceto di mele) <b>Insalata mista</b> Insalata, carote e mais	<b>Penne alla francescana</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Caciotta</b> Caciotta <b>Composta di verdure</b> Carote, piselli e patate	<b>Sedanini al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Polpette di lenticchie con salsa yogurt</b> Lenticchie, patate, cipolla, aglio, uovo, rosmarino, parmigiano, pangrattato, latte, yogurt, erba cip. <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, olio evo, aglio	<b>Crema di carote e ceci con orzo</b> Orzo, patate, carote, ceci, cipolla, olio evo <b>Tacchino arrotolato</b> Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo <b>Zucchine brasate</b> Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo	
4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta ai grani antichi alla carrettiera</b> Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Fagiolini</b> Fagiolini, olio evo	<b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata, pomodori, basilico, olio evo <b>Cosciotto</b> Cosciotto cotto <b>Insalata verde</b> Insalata	<b>Riso agli aromi</b> Riso, piselli, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, olio evo <b>Pesce al forno</b> Pesce, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Crema di zucchine con sorgo</b> Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo <b>Scaloppina di pollo agli agrumi</b> Pollo, farina, limone, olio evo <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Gnudi burro e salvia</b> Ricotta, spinaci, farina, burro, salvia <b>Ceci agli aromi</b> Ceci, salvia, rosmarino, olio evo <b>Carote brasate</b> Carote, cipolla, porri, olio evo	

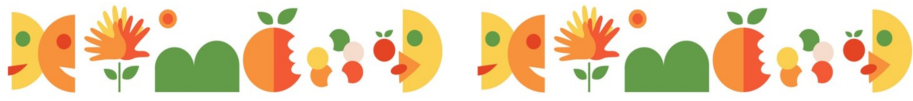


# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino burro e salvia Pisellini saltati	Riso al pomodoro Frittata al parmigiano Spinaci saltati	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita Prosciutto crudo	Pasta al pesto di zucchine Roast-beef Pomodori	Insalata Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Patatine fritte
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio		Formaggio	Ceci agli aromi	Burger vegetariano
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio		Formaggio	Ceci agli aromi	
<b>No maiale</b>			Formaggio		
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta sgl agli aromi, Scaloppina di tacchino burro e salvia sgl		Minestrone con riso , Pizza margherita sgl	Pasta sgl al pesto di zucchine	Panino sgl con fish burger sgl e salsa al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>	Scaloppina di tacchino olio e salvia	Frittata senza latticini	Pizza rossa	Pasta alle zucchine	
<b>No uovo</b>		Formaggio			Burger di pesce senza uovo
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta alle zucchine	



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Tagliatelle al pomodoro  Pecorino  Carote filo	Crema di fagioli con pasta  Pollo al forno  Insalata mista	Pasta al pesto  Sformato di patate e zucchine  Erbette saltate	Pasta al ragù di pesce  Ricotta  Tris di verdure	Riso al burro  Polpettone di manzo  Fagiolini all'olio prezzemolato
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Frittata		Pasta al pomodoro	Sformato vegetariano
<b>No carne si pesce</b>		Frittata			Sformato vegetariano
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Tagliatelle al pomodoro sgl	Crema di fagioli con pasta sgl	Pasta al pesto sgl, Sformato di zucchine sgl	Pasta al ragù di pesce sgl	Polpettone di manzo sgl
<b>No latticini</b>	Cecina		Pasta al basilico, Frittata senza latticini con zucchine e patate	Lenticchie agli aromi	Riso all'olio, Hamburger ai ferri
<b>No uovo</b>	Tagliatelle senza uovo al pomodoro		Cecina		Hamburger ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al basilico		



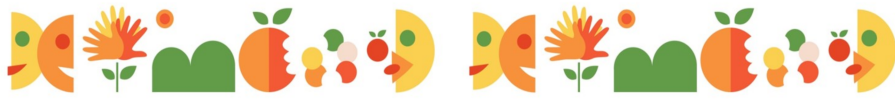
# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Spaghetti aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Risotto ai piselli Uovo sodo con salsa verde Insalata mista	Pasta alla francescana Caciotta Composta di verdure	Pasta al pomodoro Polpette di lenticchie con salsa yogurt Spinaci saltati	Crema di carote e ceci con orzo Tacchino arrosto Zucchine brasate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>					Formaggio
<b>No carne si pesce</b>					Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Spaghetti aglio e olio sgl	Uovo sodo con salsa verde sgl	Pasta alla francescana sgl,	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di lenticchie sgl	Crema di carote con riso sgl
<b>No latticini</b>	Carne bianca ai ferri		Pasta al pomodoro, Cecina	Riso all'olio, Polpette di lenticchie no uovo e latticini	
<b>No uovo</b>		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo e latticini	
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pomodoro		





# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta ai grani antichi alla carrettiera  Squacquerone  Fagiolini	Schiacciata al pomodoro  Cosciotto  Insalata verde	Riso agli aromi  Pesce al forno  Erbette saltate	Crema di zucchine con sorgo  Scaloppina di pollo agli agrumi  Pomodori e basilico*	Gnudi burro e salvia  Ceci agli aromi  Carote brasate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Formaggio	Lenticchie agli aromi	Frittata	
<b>No carne si pesce</b>		Formaggio			
<b>No maiale</b>		Formaggio			
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta sgl alla carrettiera	Schiacciata al pomodoro sgl	Pesce al forno sgl	Scaloppina di pollo agli agrumi sgl	Ravioli burro e salvia sgl
<b>No latticini</b>	Frittata				Gnocchi di patate olio e salvia
<b>No uovo</b>					Gnocchi di patate burro e salvia
<b>No frutta a guscio</b>					





## MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a km0.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
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.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	<b>CARNE</b>
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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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 prevalentemente biologica o da produzione integrata o Km0.
	<b>CONDIMENTI E SALSE</b>
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.

