MENÙ AUTUNNALE 2024

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio **Petto di pollo impanato** Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo **Piselli agli aromi** Piselli, olio evo, prezzemolo	**Pasta al pesto alla siciliana** Pasta, pinoli, pomodoro, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo **Merluzzo al forno** Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo **Patate prezzemolate** Patate, prezzemolo, olio evo	**Passato di ceci con pasta** Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo **Mozzarella** Mozzarella **Pomodori e basilico/ Carote filo** Pomodori , basilico, olio evo	**Riso al pomodoro** Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo **Polpette di melanzane** Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo	**Cous cous con verdure** Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo **Prosciutto cotto** Prosciutto cotto **Insalata mista** Insalata verde, radicchio, mais

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta agli aromi Pasta, rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo **Scaloppina di tacchino al limone** Tacchino, limone, farina, olio evo **Pomodori e basilico/ Carote filo** Pomodori, basilico, olio evo	**Minestrone di verdura con orzo** Patate, orzo, carote, cipolla, sedano, fagioli, zucchine, bietola, basilico, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo **Pizza margherita** Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	**Pasta al pomodoro** Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo **Frittata** Uova, latte, parmigiano, olio evo **Insalata mista** Insalata, mais	**Risotto alle zucchine/ zucca** Riso, zucchine, cipolla, basilico, carota, sedano, olio evo **Polpettone** Carne di manzo, pane, parmigiano reggiano, latte, formaggio, uovo, cipolla, carota, sedano, olio evo **Fagiolini saltati** Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	**Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana** Pasta, trota, cipolla, aglio, sedano, carota, prezzemolo, olio evo **Ricotta** Ricotta **Composta di verdure** Zucchine, patate, carote, basilico, olio evo

3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla carrettiera Pasta , pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo **Stracchino** Stracchino **Fagiolini saltati** Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	**Gnocchi al pesto** Gnocchi, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo **Uova strapazzate** Uova, latte, parmigiano, burro **Insalata mista** Insalata, carote	**Risotto al radicchio** Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo **Arrosto di pollo con pane** Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo **Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate** Zucchine, olio, prezzemolo	**Pasta al parmigiano** Pasta, parmigiano, latte, farina, burro **Burger di pesce** Pesce san pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone, olio evo **Erbette all'olio** Bietola, spinaci, olio evo **31/10 menù di halloween: ravioli di zucca al pomodoro, burger incavolato nero, patate arrosto**	**Crema di lattuga con pasta** Pasta, patate, lattuga, cipolla, basilico, aglio, olio evo **Roast-beef** Roast-beef, salvia, rosmarino, olio evo **Patate arrosto** Patate, rosmarino, salvia, olio evo

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla pantesca Pasta, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, capperi, alici, olio evo **Caciotta** Caciotta **Piselli saltati** Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	**Tagliatelle al pomodoro** Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo **Fagioli agli aromi** Fagioli cannellini, salvia, rosmarino, aglio, olio evo **Insalata mista** Insalata, carote, mais	**Riso al burro** Riso, burro **Merluzzo alla livornese** Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo **Carote filo** Carote	**Minestrina in brodo** Pasta, patate, carote, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio evo **Gateau di patate** Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, burro, latte, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo	**Pasta al pesto di melanzane** Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, rosmarino, aglio, olio evo **Tacchino arrosto** Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo **Pak-Choi saltato** Pak-Choi, aglio, olio evo

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 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Spaghetti aglio e olio** **Petto di pollo impanato** **Piselli agli aromi**	**Pasta al pesto alla siciliana** **Merluzzo al forno** **Patate prezzemolate**	**Passato di ceci con pasta** **Mozzarella** **Pomodori e basilico/ Carote filo**	**Riso al pomodoro** **Polpette di melanzane** **Spinaci all'olio**	**Cous cous con verdure** **Prosciutto cotto** **Insalata mista**
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata	Lenticchie agli aromi			Formaggio
No carne si pesce	Frittata				Formaggio
No maiale					Formaggio
No glutine	Spaghetti aglio e olio sgl Petto di pollo impanato sgl	Pasta al pesto alla siciliana sgl Merluzzo al forno sgl	Passato di ceci con pasta sgl	Polpette di melanzane sgl	Riso con verdure
No latticini		Pasta al pesto alla siciliana senza latticini	Carne bianca ai ferri	Polpette di melanzane senza latticini	
No uovo				Carne bianca ai ferri	
No frutta a guscio		Pasta al pesto alla siciliana senza frutta secca			

MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Pasta agli aromi** **Scaloppina di tacchino al limone** **Pomodori e basilico/ Carote filo**	**Minestrone di verdura con orzo** **Pizza margherita**	**Pasta al pomodoro** **Frittata** **Insalata mista**	**Risotto alle zucchine/ zucca** **Polpettone** **Fagiolini saltati**	**Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana** **Ricotta** **Composta di verdure**
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina			Polpettone vegetariano	Pasta all'olio
No carne si pesce	Cecina			Polpettone vegetariano	
No maiale					
No glutine	Pasta agli aromi sgl Scaloppina di tacchino al limone sgl	Minestrone di verdura con riso Pizza sgl	Pasta al pomodoro sgl	Polpettone sgl	Pasta al ragù di trota sgl
No latticini		Pizza rossa	Frittata senza latticini	Hamburger di manzo	Cecina
No uovo			Cecina	Hamburger di manzo	
No frutta a guscio					

MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Pasta alla carrettiera** **Stracchino** **Fagiolini saltati**	**Gnocchi al pesto** **Uova strapazzate** **Insalata mista**	**Risotto al radicchio** **Arrosto di pollo con pane** **Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate**	**Pasta al parmigiano** **Burger di pesce** **Erbette all'olio**	**Crema di lattuga con pasta** **Roast-beef** **Patate arrosto**
Vegetariano (no carne no pesce)			Formaggio	Burger vegetale	Cecina
No carne si pesce			Formaggio		Cecina
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Gnocchi al pesto sgl	Arrosto di pollo con pane sgl	Pasta al parmigiano sgl Burger di pesce sgl	Crema di lattuga con pasta sgl
No latticini	Lenticchie	Gnocchi senza latticini al pesto senza latticini	Riso al radicchio senza latticini	Pasta all'olio	
No uovo		Gnocchi senza uovo al pesto Carne bianca		Burger di pesce senza uovo	
No frutta a guscio		Gnocchi al pesto senza frutta a guscio			

MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Pasta alla pantesca** **Caciotta** **Piselli saltati**	**Tagliatelle al pomodoro** **Fagioli agli aromi** **Insalata mista**	**Riso al burro** **Merluzzo alla livornese** **Carote filo**	**Minestrina in brodo** **Gateau di patate** **Spinaci all'olio**	**Pasta al pesto di melanzane** **Tacchino arrosto** **Pak-choi saltato**
Vegetariano (no carne no pesce)	Pasta alla pantesca senza alici		Frittata		Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine	Pasta alla pantesca sgl	Tagliatelle al pomodoro sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Minestrina in brodo sgl Gateau di patate sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl
No latticini	Carne ai ferri		Riso all'olio	Frittata solo uovo	Pasta al pesto di melanzane senza latticini
No uovo		Pasta di semola al pomodoro		Carne ai ferri	
No frutta a guscio					Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	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.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.
	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.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	La polpa di trota è fresca di allevamento del territorio toscano.
	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 prevalentemente 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.