

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA		11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta agli aromi Riso, salvia, rosmarino, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo Mozzarella Mozzarella Pisellini saltati Pisellini, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Filetto di merluzzo capperi e limone Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro, parmigiano	Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, pomodori pelati, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Insalata mista Lattuga, mais, radicchio	Cruditè di verdure Carote, finocchi Quadrucchi di carne rosè Quadrucchi, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo, latte, farina, burro Yogurt	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, pinoli, parmigiano, cipolla, olio evo Medaglione di tacchino Tacchino, pane, latte, patate, parmigiano, uovo, farina, pangrattato, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, limone, olio evo Zucca al forno Zucca, olio evo, aglio, rosmarino		
2 SETTIMANA		18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro, olio evo Coscia di pollo Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Pasta di farro al pomodoro invernale Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Uova strapazzate Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo Carote filo Carote	Pasta ai broccoli Pasta, broccoli, latte, farina, burro, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Squacquerone Squacquerone Erbette saltate Bietola, spinaci, aglio, olio evo	Risotto alla zucca Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, alloro, salvia, olio evo Polpette di ceci con salsa al pomodoro Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, pomodori pelati Insalata mista Insalata, mais 19/12 menù di Natale Quadrucchi in brodo, arista, patate arrosto	Minestra in brodo vegetale Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, pomodori pelati, basilico, olio evo) Calamari e patate Calamari, patate, pomodori pelati, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo		
3 SETTIMANA		25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta alle olive Pasta, pomodori pelati, olive nere, cipolla, olio evo, prezzemolo Cotoletta di tacchino finto fritto Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, limone scorza, olio evo, Piselli agli aromi Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto di barbe rosse Pasta, barbe rosse, pinoli, parmigiano, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Arista alle mele Arista, salvia, rosmarino, mele, prezzemolo, olio evo Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo	Spaghetti aglio e olio Pasta, olio evo, aglio Polpette di pesce alla livornese Pesce San Pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo, pomodori pelati Spinaci all'olio Spinacini, olio evo	Riso porri e pecorino Riso, porri, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Uovo sodo con salsa verde Uovo, salsa verde (prezzemolo, capperi, aceto, pane, olio evo) Insalata mista Lattuga, carote, mais 29/11 menù della festa toscana Tortelli al ragù, raveggiolo, cruditè di finocchi e carote		
4 SETTIMANA		2-6 DICEMBRE / 13-17 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta al pomodoro invernale Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Ricotta Ricotta Patate prezzemolate Patate, prezzemolate, olio evo	Riso basmati Riso basmati, olio evo Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Insalata mista Insalata, mais Polenta e spezzatino di manzo Polenta, carne di manzo, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, olio evo, pomodori pelati	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, evo Burger di miglio Miglio, patate, pangrattato, uovo, latte, parmigiano, pane, cipolla, aglio, rosmarino, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio	Vellutata di zucca con orzo Zucca, patate, orzo, pomodori pelati, alloro, salvia, rosmarino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Composta di verdure Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo, olio evo		

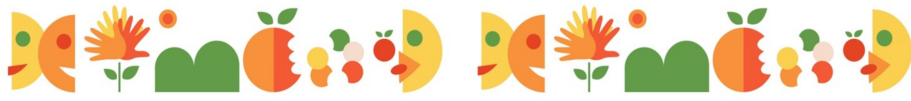


MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Mozzarella Pisellini saltati	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo capperi e limone Purè di patate	Passato di fagioli con pasta Frittata al parmigiano Insalata mista	Cruditè di verdure Quadrucci di carne rosè Yogurt	Pasta al pesto di cavolo nero Medaglione di tacchino Zucca al forno
Vegetariano (no carne no pesce)		Lenticchie agli aromi		Quadrucci di patate in salsa rosè	Sformato vegetariano
No carne si pesce				Quadrucci di patate in salsa rosè	Sformato vegetariano
No maiale					
No glutine	Pasta agli aromi senza glutine	Filetto di merluzzo capperi e limone senza glutine	Passato di fagioli con pasta senza glutine	Ravioli in salsa rosè senza glutine	Pasta al pesto di cavolo nero senza glutine Medaglione di tacchino senza glutine
No latticini	Carne ai ferri	Patate all'olio	Frittata solo uovo	Gnocchi al pomodoro Yogurt vegetale	Pasta al cavolo nero no latticini Hamburger ai ferri
No uovo			Carne ai ferri	Gnocchi rosè	Tacchino ai ferri
No frutta a guscio					Pasta al cavolo nero no frutta a guscio



MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al parmigiano Coscia di pollo Fagiolini all'olio	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Carote filo	Pasta ai broccoli Squacquerone Erbette saltate	Risotto alla zucca Polpette di ceci con salsa al pomodoro Insalata mista	Minestra in brodo vegetale Calamari e patate
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				Fagioli al pomodoro e patate
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine	Pasta al parmigiano senza glutine	Pasta al pomodoro invernale senza glutine	Pasta ai broccoli senza glutine	Polpette di ceci con salsa di pomodoro sgl	Minestra in brodo vegetale senza glutine
No latticini	Pasta all'olio	Uova strapazzate senza latticini	Pasta ai broccoli no latticini Carne ai ferri	Cecina	
No uovo		Carne ai ferri		Cecina	
No frutta a guscio					



MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alle olive Cotoletta di tacchino finto fritto Piselli agli aromi	Pasta al pesto di barbe rosse Arista alle mele Carote prezzemolate	Passato di verdura con farro Pizza	Spaghetti aglio e olio Polpette di pesce alla livornese Spinaci all'olio	Riso porri e pecorino Uovo sodo con salsa verde Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Frittata		Lenticchie al pomodoro	
No carne si pesce	Formaggio	Frittata			
No maiale		Hamburger ai ferri			
No glutine	Pasta alle olive senza glutine Cotoletta tacchino finto fritto senza glutine	Pasta al pesto di barbe rosse senza glutine	Passato di verdura con riso Pizza senza glutine	Pasta aglio e olio senza glutine Polpette di pesce senza glutine	Uovo sodo con salsa verde senza glutine
No latticini		Pasta alle barbe rosse no latticini	Pizza rossa senza latticini		Riso ai porri
No uovo			Pizza senza uovo	Pesce al pomodoro	Carne ai ferri
No frutta a guscio		Pasta alle barbe rosse no frutta a guscio	Pizza senza frutta a guscio		

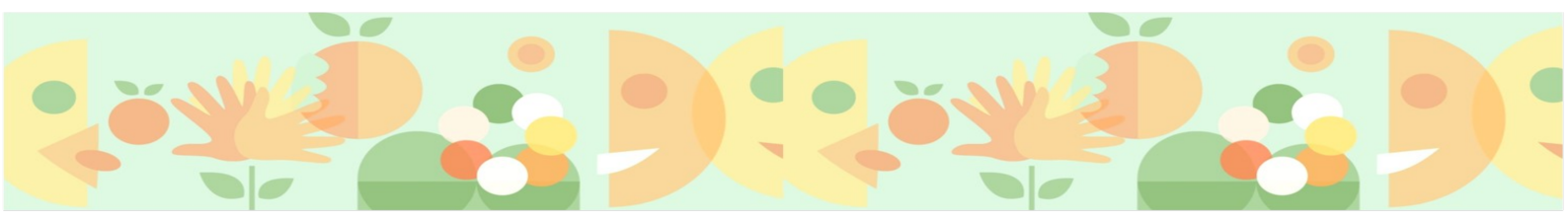


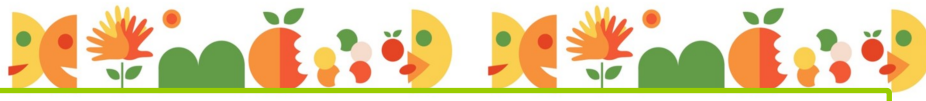
MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	2-6 DICEMBRE /13-17 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Ricotta Patate prezzemolo	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Piselli saltati	Insalata mista Polenta e spezzatino di manzo	Pasta agli aromi Burger di miglio Fagiolini all'olio	Vellutata di zucca con orzo Merluzzo impanato Composta di verdure
Vegetariano (no carne no pesce)		Uova strapazzate	Lenticchie in umido		Formaggio
No carne si pesce		Uova strapazzate	Lenticchie in umido		
No maiale					
No glutine	Pasta al pomodoro senza glutine	Bocconcini di pollo al limone senza glutine		Pasta agli aromi senza glutine Burger di miglio senza glutine	Vellutata di zucca con pasta senza glutine Merluzzo impanato senza glutine
No latticini	Lenticchie agli aromi			Hamburger ai ferri	
No uovo				Formaggio	
No frutta a guscio					





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 al farro è prodotta da un'Azienda 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.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
YOGURT	Lo yogurt è biologico prodotto con latte italiano.

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 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.

