



Comune di Bagno a Ripoli



MENÙ ESTIVO 2025

Infanzia

1 SETTIMANA

16—20 GIUGNO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta burro e limone Pasta, burro, limone, latte, Ricotta Ricotta Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Riso freddo Riso, pomodoro fresco, olive, mozzarella, basilico, olio evo Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo Insalata mista Insalata verde, mais	Pasta alle zucchine Pasta, zucchine, cipolla, basilico, olio evo Arista Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo	Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo Sformato di melanzane alla parmigiana Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato Carote brasate Carote, cipolla, prezzemolo, olio evo	Pasta fredda al pomodoro Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo Merluzzo salvia e limone Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo Patate arrosto Patate, olio evo, salvia, rosmarino

2 SETTIMANA

23-27 GIUGNO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta all'uovo alla pomarola Pasta all'uovo polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Scaloppina di pollo alla salvia Pollo, salvia, farina, olio evo, burro Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, prezzemolo, olio evo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro, Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, capperi, pane, aceto di mele, olio evo Pomodori e cetrioli Pomodori, cetrioli	Crema di peperoni con pasta Pasta, peperoni, patate, cipolla, prezzemolo, olio evo, polpa di pomodoro, aglio Crostone Pane, polpa di pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo Yogurt	Cous cous al pomodoro Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Insalata Insalata	Pasta alle vongole Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, olio evo Bucciatello Bucciatello Zucchine brasate Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo

3 SETTIMANA

30 GIUGNO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta aglio e olio Pasta, aglio e olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico				

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

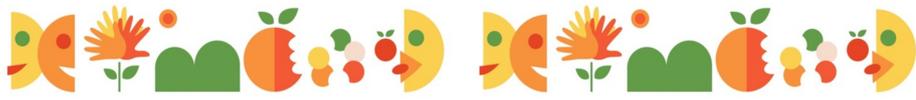


MENÙ ESTIVO 2025

Infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16—20 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e limone Ricotta Pomodori e basilico	Riso freddo Bocconcini di pollo finto fritto Insalata mista	Pasta alle zucchine Arista Spinaci saltati	Pasta al pesto di basilico Sformato di melanzane alla parmigiana Carote brasate	Pasta fredda al pomodoro Merluzzo salvia e limone Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata	Lenticchie agli aromi		Formaggio
No carne si pesce		Frittata	Lenticchie agli aromi		
No maiale			Lenticchie agli aromi		
No glutine (sgl)	Pasta burro e limone sgl	Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Pasta alle zucchine sgl	Pasta al pesto sgl, Sformato di melanzane sgl	Pasta fredda al pomodoro sgl, Merluzzo salvia e limone sgl
No latticini	Pasta olio, frittata no latticini	Riso freddo no latticini		Pasta al pesto no latticini, Sformato di melanzane no latticini	
No uovo				Sformato di melanzane no uovo	
No frutta a guscio				Pasta al pesto no frutta a guscio	



MENÙ ESTIVO 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'uovo alla pomarola Scaloppina di pollo alla salvia Fagiolini all'olio prezzemolato	Pasta al parmigiano Uovo sodo con salsa verde Pomodori e cetrioli	Crema di peperoni con pasta Crostone Yogurt	Cous cous al pomodoro Cosciotto Insalata	Pasta alle vongole Bucciatello Zucchine brasate
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Ceci agli aromi	Pasta al pomodoro
No carne si pesce	Frittata			Ceci agli aromi	
No maiale				Ceci agli aromi	
No glutine (sgl)	Pasta alla pomarola sgl, Scaloppina di pollo alla salvia sgl	Pasta al parmigiano sgl, Uovo sodo con salsa verde sgl	Crema di peperoni con Pasta sgl, Crostone sgl	Cous cous al pomodoro sgl	Pasta alle vongole sgl
No latticini		Pasta all'olio	Crostone no latticini con prosciutto cotto, Yogurt vegetale		Frittata
No uovo	Pasta di semola alla pomarola	Formaggio			
No frutta a guscio					

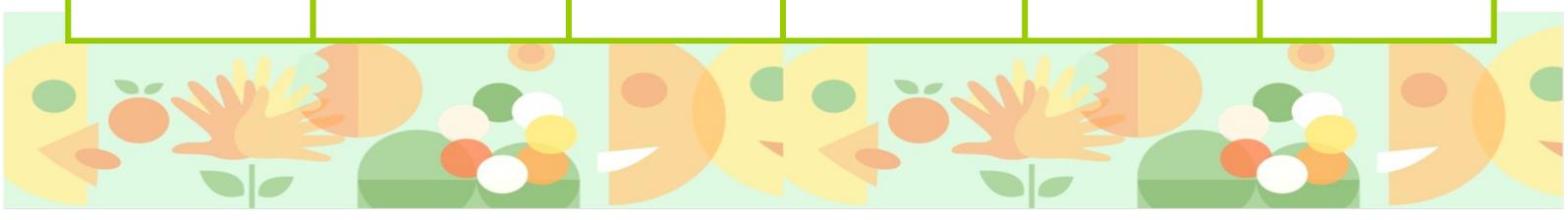


MENÙ ESTIVO 2025

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Mozzarella Pomodoro e basilico				
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta aglio e olio sgl				
No latticini	Fagioli all'olio				
No uovo					
No frutta a guscio					





VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici di filiera corta.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro è essiccata a basse temperature ed è biologica di filiera toscana 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.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a km0.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
RICOTTA	La ricotta è a filiera corta e km0.
MOZZARELLA	La mozzarella è a filiera corta e km0.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
CACIOTTA	La caciotta è a filiera corta e km0.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
POLLO	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 aziende toscane.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica 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 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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

