



Comune di Bagno a Ripoli



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ PRIMAVERILE 2026

## Infanzia e primaria

### 1 SETTIMANA

16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo <b>Cecina</b> Farina di ceci, olio evo, rosmarino <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini,, olio evo	<b>Risotto ai porri / asparagi</b> Riso, porri, prezzemolo, cipolla olio evo <b>Scaloppina di pollo dorata</b> Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Carote filo/pomodori</b> Carote <a href="#">12/05 Menù della celiachia + gallette di mais</a>	<b>Penne allo scorfano</b> Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, cipolla <b>Frittata</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo <b>insalata mista con finocchi/</b> <b>Insalata mista</b> Insalata, radicchio, mais	<b>Sedanini rigati al ragù di manzo</b> Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino <b>Burger di verdure</b> Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo <a href="#">16/04 Menù green food week:</a> <a href="#">Pasta al ragù di lenticchie, polpette di verdure, erbette saltate</a>	<b>Minestrone di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo

### 2 SETTIMANA

23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Risotto allo zafferano</b> Riso, porro, zafferano, prezzemolo, olio evo, carota, sedano, cipolla <b>Bocconcini di pollo al latte</b> Pollo, latte, farina, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo	<b>Crema di fagioli con orzo</b> Fagioli, orzo, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo, patate <b>Sfornato di zucchine</b> Zucchine, patate, cipolla, olio evo, aglio, uovo, ricotta, parmigiano, prezzemolo, pangrattato <b>Insalata mista</b> Insalata, carote, mais	<b>Gnocchetti sardi al pesto di barberosse/ melanzane</b> Pasta, barberosse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Fagiolini / pomodori</b> Fagiolini	<b>Pastina in brodo vegetale</b> Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano <b>Merluzzo capperi e limone</b> Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Patate all'olio</b> Patate, olio evo	<b>Scarpette burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo <b>Carote filo /carote e zucchine</b> Carote

### 3 SETTIMANA

30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Sedanini rigati alla carrettiera</b> Pasta, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, latte, burro <b>Brasato di carne</b> Scannello, carote, sedano, cipolla, olio evo, salvia, rosmarino <b>Insalata verde</b> Insalata <a href="#">31/03 MENU PASQUA</a> <a href="#">Riso al parmigiano, brasato di carne, insalata verde e colomba</a>	<b>Fusilli agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Medaglione di pesce</b> Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, aglio <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Crema di piselli con pasta</b> Pasta, piselli, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Uovo sodo con maionese vegetale</b> Uovo sodo, olio di semi, latte di soia, succo di limone, erba cipollina <b>Carote brasate</b> Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo	

### 4 SETTIMANA

6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Pollo salvia e limone</b> Pollo, farina, salvia, limone, olio evo <b>Piselli prezzemolati</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Pastina in brodo vegetale</b> Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Riso radicchio/zucchine</b> Riso, cipolla, aglio, olio evo, radicchio, burro, prezzemolo, latte <b>Cosciotto</b> Cosciotto <b>Insalata mista</b> Insalata, mais	<b>Casarecce al pesto di rucola / basilico</b> Pasta, rucola, lattuga, olio evo, parmigiano, pinoli <b>Polpette di formaggio</b> Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, olio evo, prezzemolo <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, olio evo, aglio	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo <b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Carote filo</b> Carote

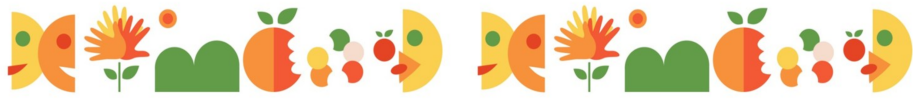


# MENÙ PRIMAVERILE 2026

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Tagliatelle al pomodoro  Cecina  Fagiolini all'olio	Risotto ai porri / asparagi  Scaloppina di pollo dorata  Carote filo/pomodori	Pasta allo scorfano  Frittata  Insalata mista con finocchi/ Insalata mista	Pasta al ragù di manzo  Burger di verdure  Erbette saltate	Minestrone di verdura con farro  Pizza margherita
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Formaggio	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	
<b>No carne si pesce</b>		Formaggio		Pasta al ragù di lenticchie	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Tagliatelle al pomodoro sgl, cecina sgl	Scaloppina di pollo dorata sgl	Pasta allo scorfano sgl	Pasta al ragù di manzo sgl, burger di verdure sgl	Minestrone di verdura con riso sgl, pizza sgl
<b>No latticini</b>	Tagliatelle senza allergeni al pomodoro		Frittata senza latticini	Burger di verdure senza latticini	Pizza senza allergeni rossa con prosciutto cotto
<b>No uovo</b>	Tagliatelle senza allergeni al pomodoro		Hamburger di carne	Burger di verdure senza uovo	Pizza senza allergeni
<b>No frutta a guscio</b>					Pizza senza allergeni



# MENÙ PRIMAVERILE 2026

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Risotto allo zafferano  Bocconcini di pollo al latte  Piselli agli aromi	Crema di fagioli con orzo  Sformato di zucchine  Insalata mista	Pasta al pesto di barberosse/ melanzane  Mozzarella  Fagiolini / pomodori	Minestra in brodo vegetale  Merluzzo capperi e limone  Patate all'olio	Pasta burro e salvia  Uova strapazzate  Carote filo /carote e zucchine
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata			Ceci agli aromi	
<b>No carne si pesce</b>	Frittata				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Bocconcini di pollo al latte sgl	Crema di fagioli con riso sgl, sformato di zucchine sgl	Pasta al pesto di barberosse sgl	Minestra in brodo vegetale sgl, merluzzo capperi e limone sgl	Pasta burro e salvia sgl
<b>No latticini</b>	Bocconcini di pollo agli aromi senza latticini	Sformato di zucchine senza latticini	Pasta al pesto di barberosse senza latticini, hamburger ai ferri		Pasta olio e salvia, uova strapazzate no latticini
<b>No uovo</b>		Sformato di zucchine senza uovo			Pollo all'olio
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pesto di barberosse senza frutta a guscio		

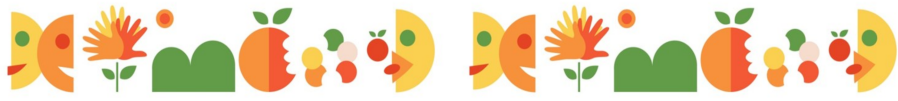


# MENÙ PRIMAVERILE 2026

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla carrettiera Stracchino Erbette saltate	Riso al parmigiano Brasato di carne Insalata verde	Pasta agli aromi Medaglione di pesce Pomodori e basilico	Crema di piselli con pasta Uovo sodo con maionese vegetale Carote brasate	
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Cecina	Medaglione di verdura		
<b>No carne si pesce</b>		Cecina			
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla carrettiera sgl		Pasta agli aromi sgl, medaglione di pesce sgl	Crema di piselli con pasta sgl	
<b>No latticini</b>	Pollo all'olio	Riso all'olio			
<b>No uovo</b>			Medaglione di pesce senza uova	Pollo all'olio	
<b>No frutta a guscio</b>					

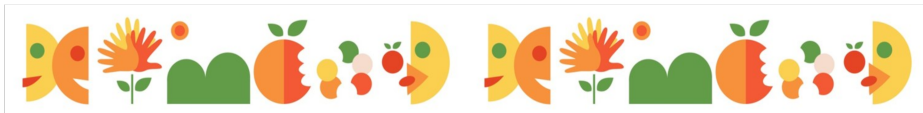


# MENÙ PRIMAVERILE 2026

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Spaghetti aglio e olio Pollo salvia e limone Piselli prezzemolati	Minestra in brodo vegetale Frittata Fagiolini all'olio	Riso radicchio/zucchine Cosciotto Insalata mista	Pasta al pesto di rucola / basilico Polpette di formaggio Spinaci saltati	Riso al pomodoro Merluzzo impanato Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Sformato di verdura		Formaggio		Cecina
<b>No carne si pesce</b>	Sformato di verdura		Formaggio		
<b>No maiale</b>			Formaggio		
<b>No glutine</b>	Spaghetti aglio e olio sgl, Pollo salvia e limone sgl	Minestra in brodo vegetale sgl		Pasta al pesto di rucola/ basilico sgl, polpette di formaggio sgl	Merluzzo impanato sgl
<b>No latticini</b>		Frittata senza latticini		Pasta al pesto di rucola/ basilico senza latticini, Polpette vegetali senza latticini	
<b>No uovo</b>		Hamburger di carne ai ferri		Polpette vegetali senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta al pesto di rucola/ basilico senza frutta a guscio	



## 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. Gli spaghetti sono IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafilata in bronzo e prosciugata a lenta essiccazione.
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 km0.
STRACCHINO	Lo stracchino è di filiera corta e km0 prodotto con latte italiano biologico.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
	<b>CARNE</b>
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e Antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	Il manzo è 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 alla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata a 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 nel territorio di Bagno a Ripoli.
POLPA DI POMODORO	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

