



Comune di Bagno a Ripoli



SIAF  
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ PRIMAVERILE 2026

## Secondaria

### 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>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo <b>Prosciutto crudo</b> Prosciutto crudo <b>Insalata mista</b> Insalata, mais

### 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>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	<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>Penne rigate al pomodoro</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo <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

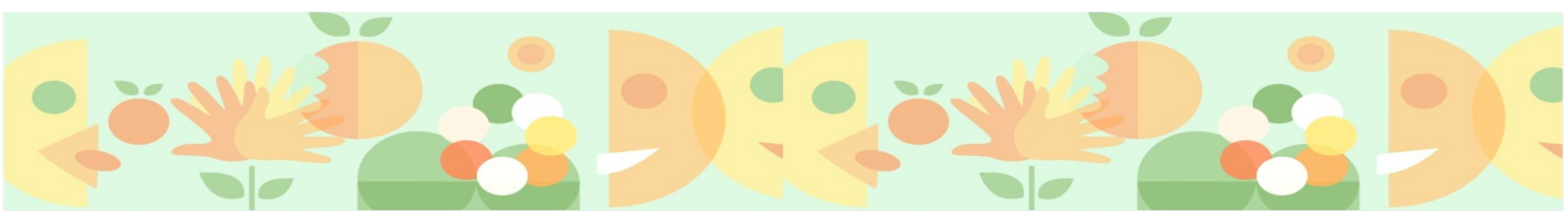


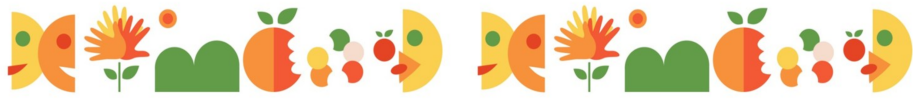
# MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

## 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 Formaggio Carote filo/pomodori	Pasta allo scorfano  Frittata  Insalata mista con finocchi/ Insalata mista	Pasta al ragù di manzo  Burger di verdure  Erbette saltate	Pizza margherita  Prosciutto crudo  Insalata mista
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Formaggio	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio
<b>No carne si pesce</b>		Formaggio		Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio
<b>No maiale</b>					Formaggio
<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	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

Comune di Bagno a Ripoli

Secondaria

## 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	Pasta al pomodoro  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	Pasta al pomodoro 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		



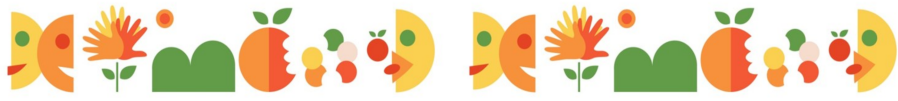
Comune di Bagno a Ripoli

# MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

## 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>					

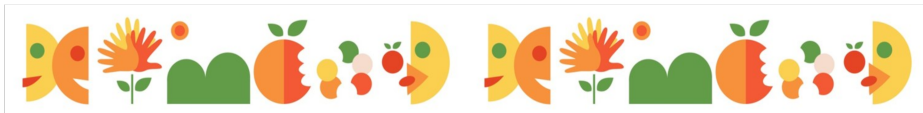


# MENÙ PRIMAVERILE 2026

Secondaria

## 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.

