



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Sedanini agli aromi Pasta cipolla, alloro, basilico, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo</p> <p>Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, farina, burro, salvia</p> <p>Pisellini saltati Pisellini, prezzemolo, aglio, olio evo</p>	<p>Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, pomodori, pelati, carote, basilico, olio evo</p> <p>Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio</p> <p>26/03 Menù di Pasqua: Tortelli al pomodoro, roast-beef, insalata e colomba</p>	<p>Pizza margherita Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo</p> <p>Prosciutto crudo Prosciutto crudo</p> <p>Insalata Insalata</p>	<p>Penne al pesto di zucchine Pasta, zucchine, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, olio evo</p> <p>Roast-beef Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Pomodori Pomodori</p>	<p>Insalata Insalata</p> <p>Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Merluzzo, pane, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, cipolla, aceto di mele, zucchero</p> <p>Patatine fritte Patate, olio di semi</p>	
2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE -03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo</p> <p>Pecorino Pecorino</p> <p>Carote filo Carote</p>	<p>Crema di fagioli con pasta Pasta, fagioli, patate, cipolla, odori, olio evo</p> <p>Pollo al forno Fusi di pollo, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Insalata mista Insalata e mais</p>	<p>Mezze penne al pesto Pasta, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo</p> <p>Sformato di patate e zucchine Uovo, zucchine, patate, latte, parmigiano, olio evo</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p> <p>03/04 Pasta al pomodoro, pollo al forno, pisellini saltati</p>	<p>Gnocchetti sardi al ragù di pesce Pasta, calamari, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p>Ricotta Ricotta</p> <p>Tris di verdure Carote, patate, zucchine</p>	<p>Riso al burro Riso, burro</p> <p>Polpettone di manzo Carne di manzo, latte sedano, carote, formaggio, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo</p> <p>Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, prezzemolo, olio evo</p>	
3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo</p> <p>Mozzarella Mozzarella</p> <p>Pomodori e basilico Pomodori, basilico</p>	<p>Risotto ai piselli Riso, piselli, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, olio evo</p> <p>Uovo sodo con salsa verde Uovo, salsa verde (pane, prezzemolo, olio evo, aceto di mele)</p> <p>Insalata mista Insalata, carote e mais</p>	<p>Penne alla francescana Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo</p> <p>Caciotta Caciotta</p> <p>Composta di verdure Carote, piselli e patate</p>	<p>Sedanini al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo</p> <p>Polpette di lenticchie con salsa yogurt Lenticchie, patate, cipolla, aglio, uovo, rosmarino, parmigiano, pangrattato, latte, yogurt, erba cip.</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio</p>	<p>Crema di carote e ceci con orzo Orzo, patate, carote, ceci, cipolla, olio evo</p> <p>Tacchino arrotolato Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Zucchine brasate Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo</p>	
4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p>Squacquerone Squacquerone</p> <p>Fagiolini Fagiolini, olio evo</p>	<p>Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori, basilico, olio evo</p> <p>Cosciotto Cosciotto cotto</p> <p>Insalata verde Insalata</p>	<p>Riso agli aromi Riso, piselli, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, olio evo</p> <p>Pesce al forno Pesce, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p>	<p>Crema di zucchine con sorgo Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo</p> <p>Scaloppina di pollo agli agrumi Pollo, farina, limone, olio evo</p> <p>Pomodori e basilico Pomodori, basilico</p>	<p>Gnudi burro e salvia Ricotta, spinaci, farina, burro, salvia</p> <p>Ceci agli aromi Ceci, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo</p>	

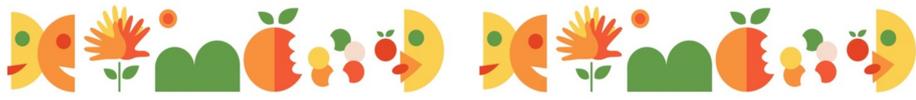


MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino burro e salvia Pisellini saltati	Riso al pomodoro Frittata al parmigiano Spinaci saltati	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita Prosciutto crudo	Pasta al pesto di zucchine Roast-beef Pomodori	Insalata Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Patatine fritte
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Formaggio	Ceci agli aromi	Burger vegetariano
No carne si pesce	Formaggio		Formaggio	Ceci agli aromi	
No maiale			Formaggio		
No glutine (sgl)	Pasta sgl agli aromi, Scaloppina di tacchino burro e salvia sgl		Minestrone con riso , Pizza margherita sgl	Pasta sgl al pesto di zucchine	Panino sgl con fish burger sgl e salsa al pomodoro sgl
No latticini	Scaloppina di tacchino olio e salvia	Frittata senza latticini	Pizza rossa	Pasta alle zucchine	
No uovo		Formaggio			Burger di pesce senza uovo
No frutta a guscio				Pasta alle zucchine	



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Pecorino Carote filo	Crema di fagioli con pasta Pollo al forno Insalata mista	Pasta al pesto Sformato di patate e zucchine Erbette saltate	Pasta al ragù di pesce Ricotta Tris di verdure	Riso al burro Polpettone di manzo Fagiolini all'olio prezzemolato
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata		Pasta al pomodoro	Sformato vegetariano
No carne si pesce		Frittata			Sformato vegetariano
No maiale					
No glutine (sgl)	Tagliatelle al pomodoro sgl	Crema di fagioli con pasta sgl	Pasta al pesto sgl, Sformato di zucchine sgl	Pasta al ragù di pesce sgl	Polpettone di manzo sgl
No latticini	Cecina		Pasta al basilico, Frittata senza latticini con zucchine e patate	Lenticchie agli aromi	Riso all'olio, Hamburger ai ferri
No uovo	Tagliatelle senza uovo al pomodoro		Cecina		Hamburger ai ferri
No frutta a guscio			Pasta al basilico		



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Risotto ai piselli Uovo sodo con salsa verde Insalata mista	Pasta alla francescana Caciotta Composta di verdure	Pasta al pomodoro Polpette di lenticchie con salsa yogurt Spinaci saltati	Crema di carote e ceci con orzo Tacchino arrosto Zucchine brasate
Vegetariano (no carne no pesce)					Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine (sgl)	Spaghetti aglio e olio sgl	Uovo sodo con salsa verde sgl	Pasta alla francescana sgl,	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di lenticchie sgl	Crema di carote con riso sgl
No latticini	Carne bianca ai ferri		Pasta al pomodoro, Cecina	Riso all'olio, Polpette di lenticchie no uovo e latticini	
No uovo		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo e latticini	
No frutta a guscio			Pasta al pomodoro		



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Squacquerone Fagiolini	Schiacciata al pomodoro Cosciotto Insalata verde	Riso agli aromi Pesce al forno Erbette saltate	Crema di zucchini con sorgo Scaloppina di pollo agli agrumi Pomodori e basilico*	Gnudi burro e salvia Ceci agli aromi Carote brasate
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio	Lenticchie agli aromi	Frittata	
No carne si pesce		Formaggio			
No maiale		Formaggio			
No glutine (sgl)	Pasta sgl alla carrettiera	Schiacciata al pomodoro sgl	Pesce al forno sgl	Scaloppina di pollo agli agrumi sgl	Ravioli burro e salvia sgl
No latticini	Frittata				Gnocchi di patate olio e salvia
No uovo					Gnocchi di patate burro e salvia
No frutta a guscio					





MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

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 km0.
	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.
	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.

