



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

## Infanzia e primaria

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



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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

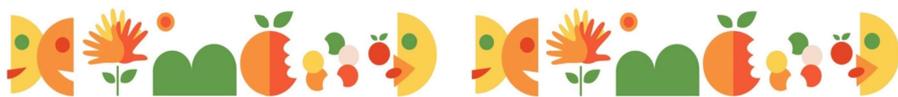


# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Spaghetti aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Riso burro e limone Frittata Insalata mista	Pasta alla franciscana Merluzzo impanato 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
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Cecina		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>					Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Spaghetti aglio e olio sgl		Pasta alla franciscana sgl, Merluzzo impanato sgl	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di lenticchie sgl	Crema di carote con riso sgl
<b>No latticini</b>	Carne bianca ai ferri	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
<b>No uovo</b>		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pomodoro		



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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





## MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

### 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. 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.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
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.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	<b>CARNE</b>
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.
	<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 dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata o 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 prodotti nel territorio di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

