



# MENÙ AUTUNNALE 2025

## Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Piselli alla fiorentina / Pomodori</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Filetto di merluzzo capperi e limone</b> Merluzzo, farina, olio evo, capperi, prezzemolo, limone <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Pasta allo scorfano</b> Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo <b>Frittata al parmigiano</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata mista / insalata mista con cetrioli</b> Lattuga, mais, radicchio	<b>Quadrucci di carne rosè</b> Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro <b>Ceci saltati</b> Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo <b>YOGURT</b>	<b>Minestra in brodo</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico) <b>Spinacina di pollo</b> Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino <b>Carote prezzemolate</b> Carote, salvia, rosmarino, olio evo	
2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Spaghetti alle vongole</b> Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Pasta al pesto di broccoli/ pesto di basilico</b> Pasta, prezzemolo, olio evo, broccoli, pinoli, parmigiano, cipolla, patate <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli</b> Insalata, mais	<b>Pasta integrale alle olive</b> Pasta, cipolla, olive, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo <b>Coscia di pollo</b> Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo <b>Infanzia: bocconcini di pollo</b>	<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo <b>Cosciotto</b> Cosciotto <b>Cavolfiore gratinato/zucchine gratinate</b> Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato	<b>Crema di zucca / di zucchine con crostini</b> Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane <b>Arancini al ragù di carne</b> Riso, carne di manzo, piselli, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uovo, pangrattato, olio, mozzarella <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	
3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo olio evo, cipolla <b>Formaggio giunco</b> Formaggio giunco <b>Fagiolini in umido</b> Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	<b>Riso basmati</b> Riso <b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo <b>Carote prezzemolate</b> Carote, salvia, rosmarino, olio evo	<b>Insalata</b> Insalata <b>Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino</b> Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Polpette di ceci</b> Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Finocchi all'arancia</b> Finocchi, succo d'arancia	<b>Crema di carote/ crema di cavolo viola con orzo</b> Patate, carote, cipolla, basilico,olio evo <b>Platessa impanata</b> Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo <b>Chips di patate</b> Patatine <b>Menù di Halloween 31/10: Pasta al sugo finto, sformato di zucca, insalata mista</b> <b>Menu' della toscana 28/11 :Tortelli al ragù, fagioli all'uccelletto, carote filo</b>	
4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta alla pugliese</b> Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro <b>Scaloppina di pollo alla pizzaiola</b> Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Pasta al pesto di barbe rosse/ pesto di melanzane</b> Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Arista alla toscana</b> Arista , rosmarino, salvia, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, carote	<b>Riso verza e pecorino</b> Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano reggiano, olio evo <b>Zucca rifatta/pomodori</b> Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli <b>Pizza</b> Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Polpette di merluzzo</b> Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	

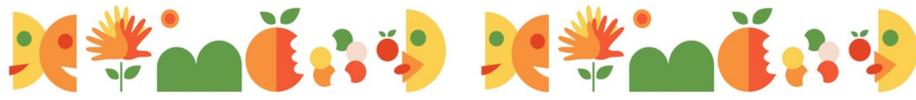


# MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	<b>Pasta burro e salvia</b>  <b>Mozzarella</b>  <b>Piselli alla fiorentina / Pomodori</b>	<b>Riso al pomodoro</b>  <b>Filetto di merluzzo capperi e limone</b>  <b>Purè di patate</b>	<b>Pasta allo scorfano</b>  <b>Frittata al parmigiano</b>  <b>Insalata mista / insalata mista con cetrioli</b>	<b>Quadrucchi di carne rosè</b>  <b>Ceci saltati</b>  <b>Yogurt</b>	<b>Minestra in brodo</b>  <b>Spinacina di pollo</b>  <b>Carote prezzemolate</b>
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Piselli senza pancetta	Cecina	Pasta al pomodoro	Quadrucchi di patate in salsa rosè	Spinacina vegetariana
<b>No carne si pesce</b>	Piselli senza pancetta			Quadrucchi di patate in salsa rosè	Spinacina vegetariana
<b>No maiale</b>	Piselli senza pancetta				
<b>No glutine</b>	Pasta sgl burro e salvia	Filetto di merluzzo capperi e limone sgl	Pasta sgl allo scorfano,  Frittata sgl	Ravioli sgl in salsa rosè  Ceci saltati sgl	Minestra sgl in brodo,  Spinacina di pollo sgl
<b>No latticini</b>	Pasta all'olio, Pollo ai ferri	Patate all'olio	Frittata no latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro,  Carne ai ferri  Yogurt vegetale	Spinacina di pollo no latticini
<b>No uovo</b>			Formaggio	Tagliatelle sgl al pomodoro,  Carne ai ferri	Spinacina di pollo no uovo
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Spaghetti alle vongole  Ricotta  Erbette saltate	Pasta al pesto di broccoli /pesto di basilico  Uova strapazzate  Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli	Pasta integrale alle olive  Coscia di pollo  Patate arrosto	Riso all'olio  Cosciotto  Cavolfiore gratinato / zucchini gratinate	Crema di zucca / di zucchini con crostini  Arancini al ragù di carne  Fagiolini all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Spaghetti al pomodoro		Formaggio	Ceci agli aromi	Arancini vegetariani
<b>No carne si pesce</b>			Formaggio	Pesce impanato	Arancini Vegetariani
<b>No maiale</b>				Pesce impanato	
<b>No glutine</b>	Pasta sgl alle vongole	Pasta sgl al pesto di broccoli	Pasta sgl alle olive	Cavolfiore gratinato sgl	Crema di zucchini con crostini sgl,  Arancini di
<b>No latticini</b>	Hamburger ai ferri	Pasta al pesto di broccoli no latticini, Uova strapazzate no latticini		Cavolfiore all'olio	Arancini al ragù di carne no latticini
<b>No uovo</b>		Hamburger i ferri			Arancini al ragù di carne no uovo
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di broccoli no frutta a guscio			



# MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi  Formaggio giunco  Fagiolini in umido	Riso basmati  Bocconcini di pollo alla curcuma  Carote prezzemolate	Insalata  Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino	Tagliatelle al pomodoro  Polpette di ceci  Finocchi all'arancia	Crema di carote / Crema di cavolo viola con orzo  Platessa impanata  Chips di patate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Sformato vegetariano	Lenticchie in umido		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>		Sformato vegetariano	Lenticchie in umido		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta sgl agli aromi	Bocconcini di pollo al limone sgl	Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl	Tagliatelle sgl al pomodoro,  Polpette di ceci sgl	Crema di carote con riso, Platessa impanata sgl, Chips di patate sgl
<b>No latticini</b>	Pesce al limone			Tagliatelle sgl al pomodoro,  Polpette di ceci no latticini	Chips di patate sgl
<b>No uovo</b>				Tagliatelle sgl al pomodoro,  Polpette di ceci no uovo	Chips di patate sgl



# MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla pugliese  Scaloppina di pollo alla pizzaiola  Piselli agli aromi	Pasta al pesto di barbe rosse / pesto di melanzane  Arista alla toscana  Insalata mista	Riso verza e pecorino  Frittata  Zucca rifatta / Pomodori	Passato di verdura con farro  Pizza	Pasta aglio e olio  Polpette di merluzzo  Spinaci all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata trippata	Formaggio			Polpette vegetariane
<b>No carne si pesce</b>	Frittata trippata	Formaggio / Pesce al forno			
<b>No maiale</b>		Formaggio / Pesce al forno			
<b>No glutine</b>	Pasta sgl alla pugliese,  Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl	Pasta al pesto di barbe rosse sgl	Frittata sgl	Passato di verdura con riso, Pizza sgl	Pasta sgl aglio e olio Polpette di merluzzo sgl
<b>No latticini</b>	Pasta all'olio	Pasta al pesto di barbe rosse no latticini	Frittata no latticini	Pizza rossa e Prosciutto cotto	
<b>No uovo</b>			Carne ai ferri	Pizza senza allergeni	
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio		Pizza senza allergeni	



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

### VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
MOZZARELLA	La ricotta è a filiera corta e km0.
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	<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	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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.