



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA

8-12 DICEMBRE / 19-23 GENNAIO / 16-20 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro invernale Pasta, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, olio evo Ricotta Ricotta Pisellini saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	Pasta all'olio Pasta, olio evo Merluzzo dorato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Insalata di radicchio Insalata, radicchio	Risotto alla zucca Riso, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro Frittata di patate Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo Finocchi filo Finocchi	Minestrina in brodo carne Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo Bollito di pollo con salsa verde Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo Patate all'olio Patate, olio evo	Spaghetti burro Pasta, burro Burger di ceci e carote Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Bietole al pomodoro Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo

2 SETTIMANA

15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo INFANZIA; bocconcini di pollo	Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista Lattuga, mais	Tortellini in brodo di vegetale Pasta all'uovo, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, Fagioli in umido Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino Zucca sabbiosa al forno / verdure Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo Pizza Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella 18/12 MENU' DI NATALE Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce	Pasta ai formaggi Pasta, edamer, latte, burro, parmigiano, ricotta Polpette di pesce al pomodoro scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo Broccoli saltati Broccoli, olio evo, aglio

3 SETTIMANA

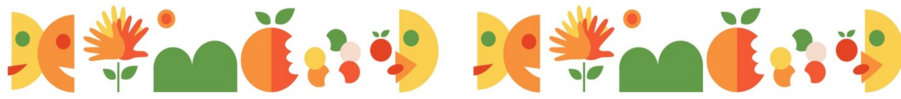
22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pici all'aglione Pici, aglione, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Bucciatello Bucciatello Piselli prezzemolati Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Pasta al cavolfiore Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, cavolfiore Polpettone Carne di manzo, edamer, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, olio evo, cipolla, carote Insalata mista Lattuga, sedano rapa, mais	Carote croccanti in forno Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori freschi Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo	Pasta alla pomarola Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro Calamari inzimino Calamari, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo, aglio

4 SETTIMANA

12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Crema di carote con orzo Orzo, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo Bocconcini di pollo al limone Pollo, limone, latte, farina, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	Riso porri e pecorino Riso, porri, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Polpette di ceci Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Carote al burro Carote, burro	Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, basilico Squacquerone Squacquerone Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo	Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Lasagne al ragù Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Yogurt	Minestra in brodo di vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Merluzzo con verdure Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Finocchi filo Finocchi

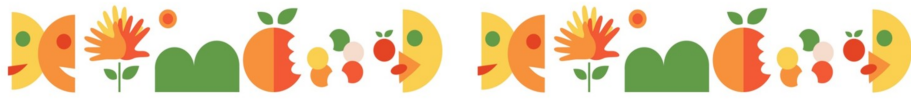


MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	8-12 DICEMBRE / 19- 23 GENNAIO / 16-20 FEBBARIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro invernale Ricotta Pisellini saltati	Pasta all'olio Merluzzo dorato Insalata di radicchio	Risotto alla zucca Frittata di patate Finocchi filo	Minestrina in brodo carne Bollito di pollo con salsa verde Patate all'olio	Spaghetti burro Burger di ceci e carote Bietole al pomodoro
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetale		Minestra in brodo vegetale, formaggio	
No carne si pesce				Minestra in brodo vegetale, formaggio	
No maiale					
No glutine	Pasta sgl al pomodoro invernale	Pasta sgl all'olio		Minestra in brodo di carne sgl, bollito di pollo con salsa verde sgl	Pasta sgl burro, burger di ceci e carote sgl
No latticini	Carne ai ferri		Frittata di patate no latticini		Pasta all'olio, burger di ceci no latticini
No uovo			Carne ai ferri		Burger di ceci e carote no uovo
No frutta a guscio					



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini saltati	Pasta burro e salvia Uova strapazzate Insalata mista	Tortellini in brodo di vegetale Fagioli in umido Zucca sabbiosa al forno	Passato di verdura con farro Pizza	Pasta ai formaggi Polpette di pesce al pomodoro Broccoli saltati
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Quadrucchi di patate in brodo		Polpette vegetali al pomodoro
No carne si pesce	Formaggio		Quadrucchi di patate in brodo		
No maiale			Quadrucchi di patate in brodo		
No glutine		Pasta sgl burro e salvia	Tortellini sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Pasta sgl ai formaggi, polpette di pesce al pomodoro sgl
No latticini		Pasta all'olio, uova strapazzate no	Pastina in brodo vegetale	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta all'olio
No uovo		Pollo ai ferri	Pastina in brodo vegetale	Pizza senza allergeni	
No frutta a guscio				Pizza senza allergeni	



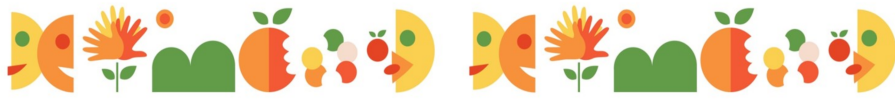
MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pici all'aglione Bucciattello Piselli prezzemolati	Pasta al cavolfiore Polpettone Insalata mista	Carote croccanti in forno Schiacciata al pomodoro Crema di fagioli con pasta	Pasta alla pomarola Scaloppina di pollo croccante Purè di patate	Riso al parmigiano Calamari inzimino
Vegetariano (no carne no pesce)		Polpettone vegetariano			Frittata e spinaci
No carne si pesce		Polpettone vegetariano			Frittata e spinaci
No maiale					
No glutine	Spaghetti sgl all'aglione	Pasta sgl al cavolfiore	Schiacciata sgl al pomodoro, crema di fagioli con pasta sgl	Pasta alla pomarola sgl, Scaloppina di pollo croccante sgl	
No latticini	Spaghetti all'aglione, pesce al limone	Polpettone no latticini		Purè no latticini	Riso all'olio
No uovo	Spaghetti all'aglione	Carne ai ferri			
No frutta a guscio			Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio		





MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Crema di carote con orzo Bocconcini di pollo al limone Fagiolini al pomodoro	Riso porri e pecorino Polpette di ceci Carote al burro	Polenta al sugo finto Squacquerone Cavolo romanesco all'olio	Insalata mista Lasagne al ragù Yogurt	Minestra in brodo di vegetale Merluzzo con verdure Finocchi filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi	Cecina
No carne si pesce	Frittata			Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi	
No maiale					
No glutine	Crema di carote con riso sgl, bocconcini di pollo al limone sgl	Polpette di ceci sgl	Polenta al sugo finto sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
No latticini	Bocconcini di pollo al limone no latticini	Riso ai porri, polpette di ceci no latticini, carote all'olio	Carne ai ferri	Pasta al ragù, yogurt vegetale	
No uovo		Polpette di ceci no uovo		Pasta al ragù	
No frutta a guscio					



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. 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.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e km0.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
RICOTTA	La ricotta è biologica prodotta con latte italiano del Mugello.
YOGURT	Lo yogurt è biologico prodotto con latte italiano.
	PESCE
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
	CARNE
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.
	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 alla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata a 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 nel territorio di Bagno a Ripoli.
POLPA DI POMODORO	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

