

MENU INVERNALE 2026

Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	9	10	11	12	13
MARZO	Pasta all'olio Pasta , olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	Riso porri e pecorino Riso , pecorino , prezzemolo , porri , cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, pecorino DOP del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, prezzemolo fresco biologico, porri freschi dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Polenta al sugo finto Polenta , cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro , olio evo Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Insalata mista Insalata, barbe rosse , mais Barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, mais italiano	Minestra in brodo vegetale Pasta , patate , bietole, polpa di pomodoro , cipolla, carota, sedano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello
	Merluzzo al forno Merluzzo, farina , limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico	Polpette di ceci Ceci , patate , uovo , pangrattato , cipolla, aglio, rosmarino, parmigiano , latte , pane , olio evo Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate fresche "Lunica" del Mugello, uovo biologico, Pangrattato del forno di Fioravanti, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane fresco del Panificio Fioravanti	Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo per lasagne , polpa di pomodoro , carne di manzo , cipolla, carota, sedano, olio evo, latte , burro , farina , parmigiano Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro "Lunica" del Mugello, carne di manzo biologica della CAF, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP	Bocconcini di pollo al limone Pollo , limone, latte , farina , olio evo Pollo biologico di Amadori, latte biologico di Agriambiente del Mugello, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli
	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Carote al burro Carote, burro Burro dell'Az. Montanari e Gruzza	Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco , olio evo Cavolo romanesco fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Yogurt Yogurt Yogurt biologico preparato con latte italiano	Finocchi filo Finocchi Focchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, la frutta è prevalentemente biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è preparato con farina di grani antichi e a kmo.