

Comune di Bagno a Ripoli

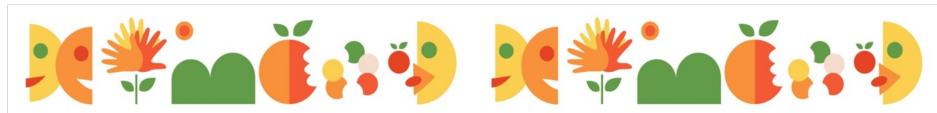


SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e primaria

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

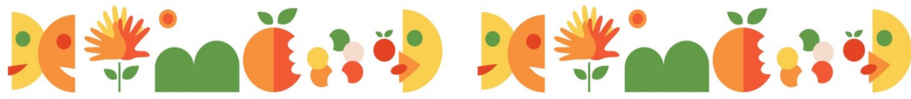


MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



MENÙ AUTUNNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



Comune di Bagno a Ripoli

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
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Formaggio giunco Fagiolini in umido	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Piselli saltati	Pasta agli aromi Burger di miglio / polpette di ceci con salsa ketchup Finocchi all'arancia	Insalata Polenta e spazzatino di vitellone bianco dell'appennino	Crema di carote/crema di cavolo viola con orzo Platessa impanata Chips di patate
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetariano/ tofu al curry		Lenticchie in umido	Formaggio
No carne si pesce		Sformato vegetariano/ tofu al curry		Lenticchie in umido	
No maiale					
No glutine (sgl)	Tagliatelle sgl al pomodoro	Bocconcini di pollo alla curcuma sgl	Pasta sgl agli aromi, burger di miglio con salsa ketchup sgl	Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl	Crema di carote con riso, platessa impanata sgl, chips patate sgl
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro Pesce al limone	Bocconcini di pollo alla curcuma no latticini	Carne ai ferri		Chips di patate sgl
No uovo	Tagliatelle senza uovo al		Carne ai ferri		Chips di patate sgl
No frutta a guscio					Chips di patate sgl



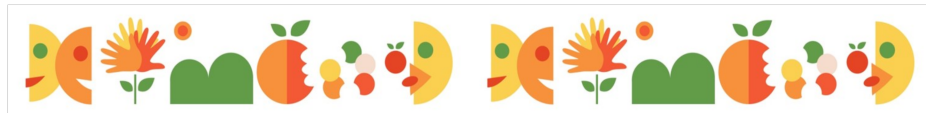
MENÙ AUTUNNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	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	Passato di verdura con farro Pizza	Riso verza e pecorino Uovo sodo con salsa verde Zucca rifatta / pomodori	Pasta aglio e olio Polpette di merluzzo Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata trippata	formaggio			Polpette vegetariane
No carne si pesce	Frittata trippata	Formaggio / pesce al forno			
No maiale		Formaggio / pesce al forno			
No glutine (sgl)	Pasta sgl alla pugliese, Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl	Pasta al pesto di barbe rosse sgl	Passato di verdura con riso, pizza sgl	Uovo sodo con salsa verde sgl	Pasta sgl aglio e olio, Polpette di merluzzo sgl
No latticini	Pasta all'olio	Pasta al pesto di barbe rosse no latticini	Pizza rossa e prosciutto cotto	Riso alla verza	
No uovo			Pizza senza allergeni	Carne ai ferri	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio	Pizza senza allergeni		



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
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.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
RICOTTA	La ricotta è a filiera corta e km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotta da un'azienda toscana.
OCCHIO DI PUGLIA	L'occhio di puglia è di filiera corta prodotto con latte italiano
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
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.
	FRUTTA E VERDURA
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.
	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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

