



Comune di Bagno a Ripoli

MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA

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

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|---|
| <p>Pennette rigate al pomodoro invernale Pasta, cipolla, sedano, carota, alloro, polpa di pomodoro, olio evo</p> <p>Ricotta Ricotta</p> <p>Pisellini saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo</p> | <p>Risotto alla zucca / verza Riso, zucca/verza, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro</p> <p>Frittata di patate Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo</p> <p>Bietole al pomodoro Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo</p> | <p>Spaghetti burro e limone Pasta, burro, limone</p> <p>Burger di ceci e carote con salsa yogurt Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, yogurt, limone, erba cipollina</p> <p>Finocchi filo Finocchi</p> | <p>Fiocchetti in brodo di carne Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo</p> <p>Bollito di pollo con salsa verde Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo</p> <p>Patate all'olio Patate, olio evo</p> | <p>Orecchiette o casarecce ai broccoli Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli</p> <p>Merluzzo dorato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo</p> <p>Insalata di radicchio Insalata, radicchio</p> |

2 SETTIMANA

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

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|--|---|---|---|---|
| <p>Riso al pomodoro Riso, basilico, olio evo, aglio, polpa di pomodoro</p> <p>Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo</p> <p>Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo</p> <p>Primaria: sovracosce di pollo</p> | <p>Tortellini in brodo vegetale Pasta all'uovo co ripieno di suino, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano,</p> <p>Fagioli in umido Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino</p> <p>Zucca sabbiosa al forno / verdure Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia</p> <p>16/12 MENU' DI NATALE Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce</p> | <p>Penne burro e salvia Pasta, burro, salvia</p> <p>Polpette di pesce con salsa di pomodoro scorfanò, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo</p> <p>Broccoli saltati Broccoli, olio evo, aglio</p> | <p>Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo</p> <p>Pizza Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella</p> | <p>Fusilli al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo</p> <p>Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo</p> <p>Insalata mista Lattuga, mais, carote</p> |

3 SETTIMANA

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

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

4 SETTIMANA

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

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|--|---|--|---|
| <p>Crema di carote con orzo Orzo, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo</p> <p>Bocconcini di pollo al limone Pollo, limone, latte, farina, olio evo</p> <p>Fagiolini al pomodoro Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo</p> | <p>Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, sedano, carote, polpa di pomodoro, olio evo, basilico</p> <p>Squacquerone Squacquerone</p> <p>Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo</p> | <p>Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro</p> <p>Polpette di cavolfiore Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato</p> <p>Carote al burro Carote, burro</p> | <p>Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais</p> <p>Lasagne al ragù Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano</p> <p>Yogurt</p> | <p>Letterine in brodo di vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano</p> <p>Merluzzo al pomodoro Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro</p> <p>Finocchi filo Finocchi</p> |



MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

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 | Tortellini in brodo vegetale Fagioli in umido Zucca sabbiosa al forno | Penne burro e salvia Polpette di pesce al pomodoro Broccoli saltati | Passato di verdura con farro Pizza | Fusilli al pesto di cavolo nero Uova strapazzate Insalata mista |
| Vegetariano (no carne no pesce) | Formaggio | Quadrucci di patate in brodo | Polpette vegetali al pomodoro | | |
| No carne si pesce | Formaggio | Quadrucci di patate in brodo | | | |
| No maiale | | Quadrucci di patate in brodo | | | |
| No glutine (sgl) | | Tortellini sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl | Penne sgl burro e salvia, polpette di pesce al pomodoro sgl | Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl | Pasta sgl al pesto di cavolo nero |
| No latticini | | Pastina in brodo vegetale | Penne alla salvia | Pizza rossa con prosciutto cotto | Fusilli al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no |
| No uovo | | Pastina in brodo vegetale | | Pizza senza allergeni | Pollo ai ferri |
| No frutta a guscio | | | | Pizza senza allergeni | Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio |



MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

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 Bucciatello Piselli prezzemolati | Gnocchetti sardi al cavolfiore Polpettone Insalata mista | Riso alle barberosse / porri e pecorino Scaloppina di pollo croccante Purè di patate | Chiocciole alla pomarola Calamari inzimino con bruschetta di pane | Crema di fagioli con ditalini rigati Schiacciata al pomodoro Carote croccanti in forno |
| Vegetariano (no carne no pesce) | | Polpettone vegetariano | Cotoletta di verdure croccante | Frittata trippata con spinaci | |
| No carne si pesce | | Polpettone vegetariano | Cotoletta di verdure croccante | Frittata trippata con spinaci | |
| No maiale | | | | | |
| No glutine (sgl) | Spaghetti sgl all'aglione | Pasta sgl al cavolfiore | Scaloppina di pollo croccante sgl | Pasta sgl alla pomarola, calamari inzimino con bruschetta sgl | Crema di fagioli con pasta sgl Schiacciata sgl al pomodoro |
| No latticini | Spaghetti all'aglione, pesce al limone | Polpettone no latticini | Purè no latticini | Calamari inzimino con bruschetta no latticini | |
| No uovo | Spaghetti all'aglione | Polpettone no uovo | | Calamari inzimino con bruschetta no uovo | |
| No frutta a guscio | | | | Calamari inzimino con bruschetta no frutta a guscio | Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio |



MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

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 | Polenta al sugo finto Squacquerone Cavolo romanesco all'olio | Riso al parmigiano Polpette di cavolfiore Carote al burro | Insalata mista Lasagne al ragù Yogurt | Letterine in brodo di vegetale Merluzzo al pomodoro Finocchi filo |
| Vegetariano (no carne no pesce) | Frittata | | | Lasagne al ragù di lenticchie | Cecina |
| No carne si pesce | Frittata | | | Lasagne al ragù di lenticchie | |
| No maiale | | | | | |
| No glutine (sgl) | Crema di carote con riso, bocconcini di pollo al limone sgl | Polenta sgl al sugo finto | Polpette di cavolfiore sgl | Lasagne sgl al ragù | Minestra sgl in brodo vegetale |
| No latticini | Bocconcini di pollo al limone no latticini | Hamburger di carne ai ferri | Riso all'olio, polpette di cavolfiore no latticini, carote all'olio | Lasagne no latticini al ragù, yogurt vegetale | |
| No uovo | | | Polpette di cavolfiore no uovo | Lasagne no uovo al ragù | |
| No frutta a guscio | | | | | |



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

Comune di Bagno a Ripoli

| 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 essicate a basse temperature e sono biologiche, di filiera toscana a km0. Gli spaghetti sono IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafiletta 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 toscano. |
| 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. |

