



Comune di Bagno a Ripoli



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pennette rigate al pomodoro invernale Pasta, cipolla, sedano, carota, alloro, polpa di pomodoro, olio evo Ricotta Ricotta Pisellini saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	Risotto alla zucca / verza Riso, zucca/verza, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro Frittata di patate Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo Bietole al pomodoro Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo	Spaghetti burro e limone Pasta, burro, limone 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 Finocchi filo Finocchi	Pasta all'olio Pasta, olio evo 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	Orecchiette o casarecce ai broccoli Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli Merluzzo dorato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Insalata di radicchio Insalata, radicchio, carote

2 SETTIMANA

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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso al pomodoro Riso, basilico, olio evo, aglio, polpa di pomodoro Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo Primaria: sovracosce di pollo	Tortellini al pomodoro Pasta all'uovo con ripieno di suino, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Fagioli in umido Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino Zucca sabbiosa al forno / verdure Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia 16/12 MENU' DI NATALE Tortelli al ragu', arista, patate arrosto, dolce	Penne burro e salvia Pasta, burro, salvia Polpette di pesce con salsa di pomodoro scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo Broccoli saltati Broccoli, olio evo, aglio	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	Fusilli al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista Lattuga, mais

3 SETTIMANA

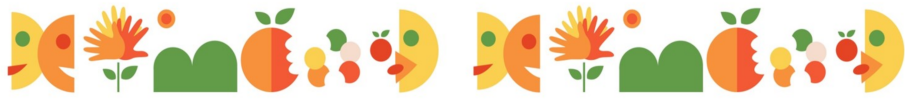
22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pici all'aglione Pasta di semola, aglione, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Bucciattello Bucciattello Piselli prezzemolati Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Gnocchetti sardi 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	Riso alle barberosse/ porri e pecorino Riso, barberosse/ porri e pecorino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, prezzemolo, rosmarino, uovo, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Chioccioline alla pomarola Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Calamari in zinghino con bruschetta di pane Calamari, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo, aglio, pane	Crema di fagioli con ditalini rigati/ pasta alle lenticchie Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo Schiacciata al pomodoro Schiacciata con pomodori Carote croccanti in forno Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato, farina di mais

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	Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, sedano, carote, polpa di pomodoro, olio evo, basilico Squacquerone Squacquerone Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro Polpette di cavolfiore Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato Carote al burro Carote, burro	Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Lasagne al ragu' Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Yogurt	Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Merluzzo al pomodoro Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Finocchi filo Finocchi

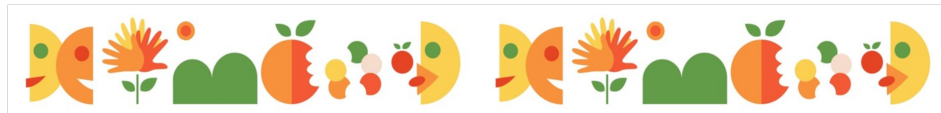


MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

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	Pasta all'olio Bollito di pollo con salsa verde Patate all'olio	Orecchiette o casarecce ai broccoli Merluzzo dorato Insalata di radicchio
Vegetariano (no carne no pesce)				Uovo sodo con salsa verde	Sformato vegetale
No carne si pesce				Uovo sodo con salsa verde	
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta sgl al pomodoro		Spaghetti sgl burro e limone	Pasta all'olio 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

Secondaria

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 al pomodoro 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 al pomodoro, zucca sabbiosa al forno sgl	Penne sgl burro e salvia, polpette di pesce al pomodoro sgl	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Fusilli sgl al pesto di cavolo nero
No latticini		Pasta al pomodoro	Pasta alla salvia	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no latticini
No uovo		Pasta al pomodoro		Pizza senza allergeni	Pollo ai ferri
No frutta a guscio				Pizza senza allergeni	Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio

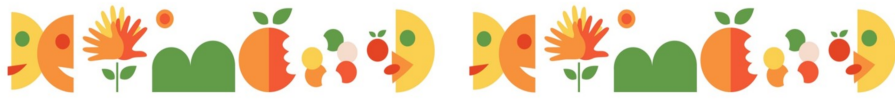


MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

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	Chioccioline 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 buschetta 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 buschetta no latticini	
No uovo	Spaghetti all'aglione	Polpettone no uovo		Calamari inzimino con buschetta no uovo	
No frutta a guscio				Calamari inzimino con buschetta no frutta a guscio	Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio



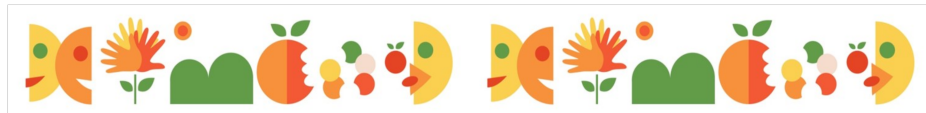
MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Secondaria

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	Pasta aglio e olio 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	Pasta aglio e olio sgl
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

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.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
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.

