



Comune di Bagno a Ripoli

# MENÙ INVERNALE 2025

## Secondaria

1 SETTIMANA		8-12 DICEMBRE / 19-23 GENNAIO / 16-20 FEBBRAIO				
lunedì		martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pennette rigate al pomodoro invernale</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, alloro, polpa di pomodoro, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Pisellini saltati</b> Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	<b>Risotto alla zucca / verza</b> Riso, zucca/verza, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro <b>Frittata di patate</b> Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo <b>Bietole al pomodoro</b> Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo	<b>Spaghetti burro e limone</b> Pasta, burro, limone <b>Burger di ceci e carote con salsa yogurt</b> Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, yogurt, limone, erba cipollina <b>Finocchi filo</b> Finocchi	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Bollito di pollo con salsa verde</b> Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo <b>Patate all'olio</b> Patate, olio evo	<b>Orecchiette o casarecce ai broccoli</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli <b>Merluzzo dorato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Insalata di radicchio</b> Insalata, radicchio, carote		
2 SETTIMANA		15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO				
lunedì		martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Riso al pomodoro</b> Riso, basilico, olio evo, aglio, polpa di pomodoro <b>Coscia di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo  Primaria: sovracosce di pollo	<b>Tortellini al pomodoro</b> Pasta all'uovo con ripieno di suino, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Fagioli in umido</b> Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino <b>Zucca sabbiosa al forno / verdure</b> Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia <b>16/12 MENU' DI NATALE</b> Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce	<b>Penne burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Polpette di pesce con salsa di pomodoro</b> scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo <b>Broccoli saltati</b> Broccoli, olio evo, aglio	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo <b>Pizza</b> Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	<b>Fusilli al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata mista</b> Lattuga, mais		
3 SETTIMANA		22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO				
lunedì		martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pici all'aglione</b> Pasta di semola, aglione, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo <b>Bucciatello</b> Bucciatello <b>Piselli prezzemolati</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Gnocchetti sardi al cavolfiore</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, cavolfiore <b>Polpettone</b> Carne di manzo, edamer, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, olio evo, cipolla, carote <b>Insalata mista</b> Lattuga, sedano rapa, mais	<b>Riso alle barberosse/ porri e pecorino</b> Riso, barberosse/ porri e pecorino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Scaloppina di pollo croccante</b> Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Chiocciole alla pomarola</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Calamari inzimino con bruschetta di pane</b> Calamari, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo, aglio, pane	<b>Crema di fagioli con ditalini rigati/ pasta alle lenticchie</b> Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo <b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata con pomodori <b>Carote croccanti in forno</b> Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato, farina di mais		
4 SETTIMANA		12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO				
lunedì		martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Crema di carote con orzo</b> Orzo, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, limone, latte, farina, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	<b>Polenta al sugo finto</b> Polenta, cipolla, sedano, carote, polpa di pomodoro, olio evo, basilico <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Cavolo romanesco all'olio</b> Cavolo romanesco, olio evo	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, latte, burro <b>Polpette di cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato <b>Carote al burro</b> Carote, burro	<b>Insalata mista</b> Insalata, barbe rosse, mais <b>Lasagne al ragù</b> Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano <b>Yogurt</b>	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro <b>Finocchi filo</b> Finocchi		



## MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



## 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
<b>Menù del giorno</b>	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
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Quadrucci di patate in brodo	Polpette vegetali al pomodoro		
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio	Quadrucci di patate in brodo			
<b>No maiale</b>		Quadrucci di patate in brodo			
<b>No glutine (sgl)</b>		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
<b>No latticini</b>		Pasta al pomodoro	Pasta alla salvia	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no latticini
<b>No uovo</b>		Pasta al pomodoro		Pizza senza allergeni	Pollo ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>				Pizza senza allergeni	Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio



## MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	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	Chiocciola alla pomarola  Calamari inzimino con bruschetta di pane	Crema di fagioli con ditalini rigati  Schiacciata al pomodoro  Carote croccanti in forno
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Polpettone vegetariano	Cotoletta di verdure croccante	Frittata trippata con spinaci	
<b>No carne si pesce</b>		Polpettone vegetariano	Cotoletta di verdure croccante	Frittata trippata con spinaci	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	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
<b>No latticini</b>	Spaghetti all'aglione, pesce al limone	Polpettone no latticini	Purè no latticini	Calamari inzimino con buschetta no latticini	
<b>No uovo</b>	Spaghetti all'aglione	Polpettone no uovo		Calamari inzimino con buschetta no uovo	
<b>No frutta a guscio</b>				Calamari inzimino con buschetta no frutta a guscio	Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio



## MENÙ INVERNIALE 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
<b>Menù del giorno</b>	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
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata			Lasagne al ragù di lenticchie	Cecina
<b>No carne si pesce</b>	Frittata			Lasagne al ragù di lenticchie	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	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
<b>No latticini</b>	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	
<b>No uovo</b>			Polpette di cavolfiore no uovo	Lasagne no uovo al ragù	
<b>No frutta a guscio</b>					



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

Comune di Bagno a Ripoli

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
<b>CEREALI E LEGUMI</b>	
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.
<b>UOVA E LATTICINI</b>	
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e km0.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
BUCCIALELLO	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.
<b>PESCE</b>	
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
<b>CARNE</b>	
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.
<b>FRUTTA E VERDURA</b>	
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.
<b>CONDIMENTI E SALSE</b>	
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.

