



Comune di Bagno a Ripoli



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA

16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino Fagiolini all'olio Fagiolini,, olio evo	Risotto ai porri / asparagi Riso, porri, prezzemolo, cipolla olio evo Scaloppina di pollo dorata Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo Carote filo/pomodori Carote 12/05 Menù della celiachia + gallette di mais	Penne allo scorfano Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, cipolla Frittata Uova, latte, parmigiano, olio evo insalata mista con finocchi/ Insalata mista Insalata, radicchio, mais	Sedanini al ragù di manzo Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino Burger di verdure Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo 16/04 Menù green food week: Pasta al ragù di lenticchie, polpette di verdure, erbette saltate	Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo

2 SETTIMANA

23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Risotto allo zafferano Riso, porro, zafferano, prezzemolo, olio evo, carota, sedano, cipolla Bocconcini di pollo al latte Pollo, latte, farina, olio evo Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo	Crema di fagioli con orzo Fagioli, orzo, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo, patate Sfornato di zucchine Zucchine, patate, cipolla, olio evo, aglio, uovo, ricotta, parmigiano, prezzemolo, pangrattato Insalata mista Insalata, carote, mais	Gnocchetti sardi al pesto di barberosse/ melanzane Pasta, barberosse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo Mozzarella Mozzarella Fagiolini / pomodori Fagiolini	Pastina in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Merluzzo capperi e limone Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Patate all'olio Patate, olio evo	Scarpette burro e salvia Pasta, burro, salvia Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Carote filo /carote e zucchine Carote

3 SETTIMANA

30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Sedanini rigati alla carrettiera Pasta, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Stracchino Stracchino Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro Brasato di carne Scannello, carote, sedano, cipolla, olio evo, salvia, rosmarino Insalata verde Insalata 31/03 MENU PASQUA Riso al parmigiano, brasato di carne, insalata verde e colomba	Fusilli agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo Medaglione di pesce Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, aglio Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Crema di piselli con pasta Pasta, piselli, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Uovo sodo con maionese vegetale Uovo sodo, olio di semi, latte di soia, succo di limone, erba cipollina Carote brasate Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo	

4 SETTIMANA

6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pollo salvia e limone Pollo, farina, salvia, limone, olio evo Piselli prezzemolati Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Pastina in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Riso radicchio/zucchine Riso, cipolla, aglio, olio evo, radicchio, burro, prezzemolo, latte Cosciotto Cosciotto Insalata mista Insalata, mais	Casarecce al pesto di rucola / basilico Pasta, rucola, lattuga, olio evo, parmigiano, pinoli Polpette di formaggio Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, olio evo, prezzemolo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Riso al pomodoro Riso, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Carote filo Carote

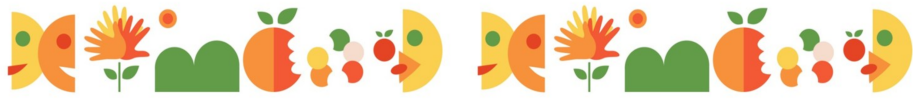


MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Cecina Fagiolini all'olio	Risotto ai porri / asparagi Scaloppina di pollo dorata Carote filo/pomodori	Pasta allo scorfano Frittata Insalata mista con finocchi/ Insalata mista	Pasta al ragù di manzo Burger di verdure Erbette saltate	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	
No carne si pesce		Formaggio		Pasta al ragù di lenticchie	
No maiale					
No glutine	Tagliatelle al pomodoro sgl, cecina sgl	Scaloppina di pollo dorata sgl	Pasta allo scorfano sgl	Pasta al ragù di manzo sgl, burger di verdure sgl	Minestrone di verdura con riso sgl, pizza sgl
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro		Frittata senza latticini	Burger di verdure senza latticini	Pizza senza allergeni rossa con prosciutto cotto
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro		Hamburger di carne	Burger di verdure senza uovo	Pizza senza allergeni
No frutta a guscio					Pizza senza allergeni



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo al latte Piselli agli aromi	Crema di fagioli con orzo Sformato di zucchine Insalata mista	Pasta al pesto di barberosse/ melanzane Mozzarella Fagiolini / pomodori	Minestra in brodo vegetale Merluzzo capperi e limone Patate all'olio	Pasta burro e salvia Uova strapazzate Carote filo /carote e zucchine
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Ceci agli aromi	
No carne si pesce	Frittata				
No maiale					
No glutine	Bocconcini di pollo al latte sgl	Crema di fagioli con riso sgl, sformato di zucchine sgl	Pasta al pesto di barberosse sgl	Minestra in brodo vegetale sgl, merluzzo capperi e limone sgl	Pasta burro e salvia sgl
No latticini	Bocconcini di pollo agli aromi senza latticini	Sformato di zucchine senza latticini	Pasta al pesto di barberosse senza latticini, hamburger ai ferri		Pasta olio e salvia, uova strapazzate no latticini
No uovo		Sformato di zucchine senza uovo			Pollo all'olio
No frutta a guscio			Pasta al pesto di barberosse senza frutta a guscio		

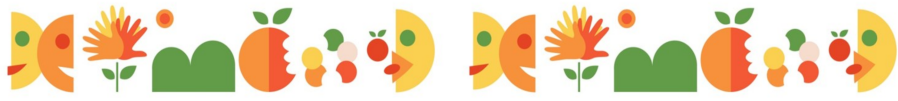


MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera Stracchino Erbette saltate	Riso al parmigiano Brasato di carne Insalata verde	Pasta agli aromi Medaglione di pesce Pomodori e basilico	Crema di piselli con pasta Uovo sodo con maionese vegetale Carote brasate	
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina	Medaglione di verdura		
No carne si pesce		Cecina			
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl		Pasta agli aromi sgl, medaglione di pesce sgl	Crema di piselli con pasta sgl	
No latticini	Pollo all'olio	Riso all'olio			
No uovo			Medaglione di pesce senza uova	Pollo all'olio	
No frutta a guscio					

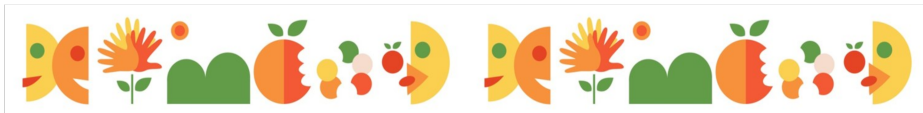


MENÙ PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti aglio e olio Pollo salvia e limone Piselli prezzemolati	Minestra in brodo vegetale Frittata Fagiolini all'olio	Riso radicchio/zucchine Cosciotto Insalata mista	Pasta al pesto di rucola / basilico Polpette di formaggio Spinaci saltati	Riso al pomodoro Merluzzo impanato Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Sformato di verdura		Formaggio		Cecina
No carne si pesce	Sformato di verdura		Formaggio		
No maiale			Formaggio		
No glutine	Spaghetti aglio e olio sgl, Pollo salvia e limone sgl	Minestra in brodo vegetale sgl		Pasta al pesto di rucola/ basilico sgl, polpette di formaggio sgl	Merluzzo impanato sgl
No latticini		Frittata senza latticini		Pasta al pesto di rucola/ basilico senza latticini, Polpette vegetali senza latticini	
No uovo		Hamburger di carne ai ferri		Polpette vegetali senza uovo	
No frutta a guscio				Pasta al pesto di rucola/ basilico senza 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.
STRACCHINO	Lo stracchino è di filiera corta e km0 prodotto con latte italiano biologico.
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 toscani.
	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.

