



Comune di Bagno a Ripoli



MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

| 1 SETTIMANA | 25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE | | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Sedanini alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Stracchino / ricotta Stracchino / ricotta Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla | Orzotto alle zucchine Orzo, zucchine, cipolla, basilico, olio evo, aglio Arista Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori e cetrioli Pomodori, cetrioli | Penne ai peperoni Pasta, peperoni, cipolla, prezzemolo, olio evo, polpa di pomodoro, aglio Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo Insalata mista Insalata verde, mais | Riso al pomodoro fresco Riso, pomodoro fresco, basilico, olio evo Merluzzo salvia e limone Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo Patate arrosto Patate, olio evo, salvia, rosmarino | Casarecce aglio e olio Pasta, aglio, olio Polpette di melanzane Melanzane, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, latte, olio evo, pangrattato, mozzarella Carote filo Carote | |
| 2 SETTIMANA | 1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE | | | | |
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Casarecce agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico | Gnocchetti sardi al pesto di melanzane Pasta, melanzane, aglio, rosmarino, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo | Riso al burro Riso, burro Insalata di pollo con maionese Pollo, mais, patate, olive, fagiolini, olio evo, latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone Insalata Insalata | Spaghetti alle vongole Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, olio evo Burger di ceci Ceci, patate, carote, cipolla aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Zucchine brasate Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo | Cous cous al pomodoro Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Carote filo Carote Per Piscina: carote a quarti | |
| 3 SETTIMANA | 8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE | | | | |
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Tagliatelle alla pomarola Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Scaloppina di pollo alla salvia Pollo, salvia, farina, olio evo, burro Fagiolini prezzemolati Fagiolini, prezzemolo, olio evo | Farro al pomodoro fresco Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, salvia, olio evo, aglio, rosmarino, prezzemolo, patate Insalata con cetrioli Insalata, cetrioli | Penne al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo Pomodori gratinati Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo | Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Piselli prezzemolati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla | Mezze penne alla sorrentina Pasta, polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Hummus di ceci Ceci, curcuma, limone, aglio, olio evo Carote filo Carote Per Piscina: carote a quarti | |
| 4 SETTIMANA | 15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE | | | | |
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Fusilli agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Parmigiano Parmigiano Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo | Gazpacho Peperoni, cipolla, aglio, basilico, polpa di pomodoro, patate, cetrioli, pomodori, olio evo, pane Pizza Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella | Riso freddo Riso, pomodoro fresco, mozzarella, basilico, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Pomodori Pomodori | Penne allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Insalata fagioli e pomodori Fagioli, pomodori freschi, basilico, aglio, rosmarino, salvia, olio evo | Mezze penne al pesto di zucchine Pasta, zucchine, aglio, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Petto di pollo alla zenzero Pollo, farina, brodo vegetale, zenzero, prezzemolo, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo | |

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siafcare.it, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22



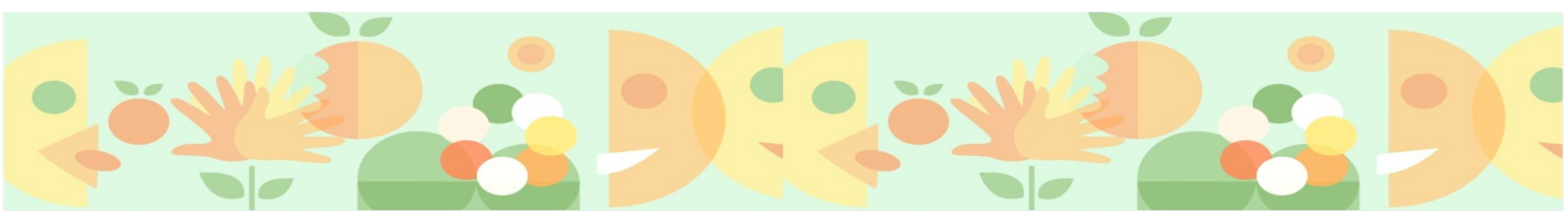
Comune di Bagno a Ripoli

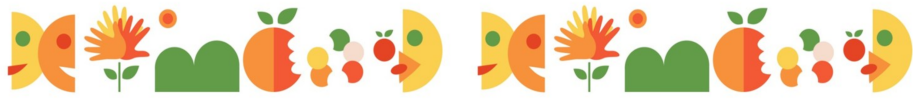
MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 1 SETTIMANA | 25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE | | | | |
|--|---|--|--|--|---|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Pasta carrettiera Stracchino Piselli saltati | Orzotto alle zucchine Arista Pomodori e cetrioli | Pasta ai peperoni Bocconcini di pollo finto fritto Insalata mista | Riso al pomodoro fresco Merluzzo salvia e limone Patate arrosto | Pasta aglio e olio Polpette di melanzane Carote filo |
| Vegetariano (no carne no pesce) | | Ceci all'olio | Frittata | Formaggio | |
| No carne si pesce | | Ceci all'olio | Frittata | | |
| No maiale | | Ceci all'olio | | | |
| No glutine (sgl) | Pasta carrettiera sgl | Riso alle zucchine | Pasta ai peperoni sgl, bocconcini di pollo finto fritto sgl | Merluzzo salvia e limone sgl | Pasta aglio e olio sgl, polpette di melanzane sgl |
| No latticini | Frittata | | | | Polpette di melanzane senza latticini |
| No uovo | | | | | Polpette di melanzane senza uovo |
| No frutta a guscio | | | | | |





MENÙ ESTIVO 2026

Comune di Bagno a Ripoli

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 2 SETTIMANA | 1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Pasta agli aromi Mozzarella Pomodori e basilico | Pasta al pesto di melanzane Frittata Fagiolini all'olio | Riso al burro Insalata di pollo con maionese Insalata | Pasta alle vongole Burger di ceci Zucchine brasate | Cous cous al pomodoro Cosciotto Carote filo |
| Vegetariano (no carne no pesce) | | | Insalata vegetariana con maionese | Pasta al pomodoro | Formaggio |
| No carne si pesce | | | Insalata vegetariana con maionese | | Formaggio |
| No maiale | | | | | Formaggio |
| No glutine (sgl) | Pasta agli aromi sgl | Pasta al pesto di melanzane sgl | | Pasta alle vongole sgl, burger di ceci sgl | Cous cous al pomodoro sgl |
| No latticini | Pollo ai ferri | Pasta al pesto di melanzane senza latticini, frittata senza latticini | Riso all'olio | Burger di ceci senza latticini | |
| No uovo | | Pollo ai ferri | | Burger di ceci senza uovo | |
| No frutta a guscio | | Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio | | | |

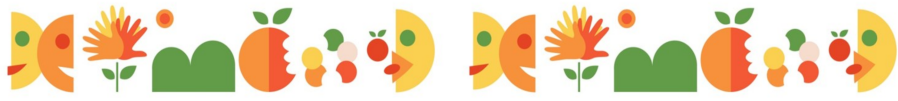


MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 3 SETTIMANA | 8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE | | | | |
|--|--|---|--|---|--|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Tagliatelle alla pomarola Scaloppina di pollo alla salvia Fagiolini prezzemolati | Farro al pomodoro fresco Hamburger di manzo Insalata con cetrioli | Pasta al parmigiano Uovo sodo con salsa verde Pomodori gratinati | Pasta al pesto di basilico Merluzzo impanato Piselli prezzemolati | Pasta alla sorrentina Hummus di ceci Carote filo |
| Vegetariano (no carne no pesce) | Formaggio | Hamburger vegetale | | Piselli e patate | |
| No carne si pesce | Formaggio | Hamburger vegetale | | | |
| No maiale | | | | | |
| No glutine (sgl) | Tagliatelle alla pomarola sgl, scaloppina di pollo sgl | Riso al pomodoro fresco, hamburger di manzo sgl | Pasta al parmigiano sgl, uovo sodo con salsa verde sgl, pomodori gratinati sgl | Pasta al pesto di basilico sgl, merluzzo impanato sgl | Pasta alla sorrentina sgl, hummus di ceci sgl |
| No latticini | Tagliatelle alla pomarola senza allergeni | Hamburger di manzo senza latticini | Pasta all'olio | Pasta al pesto di basilico senza latticini | Pasta al pomodoro |
| No uovo | Tagliatelle alla pomarola senza allergeni | | Formaggio | | |
| No frutta a guscio | | | | Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio | |

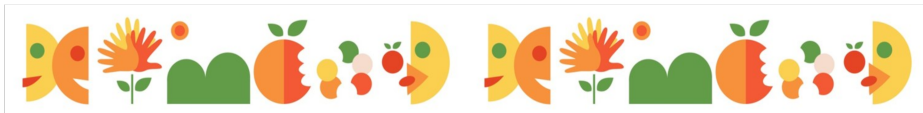


MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 4 SETTIMANA | 15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Pasta agli aromi Parmigiano Spinaci saltati | Gazpacho Pizza | Riso freddo Frittata Pomodori | Pasta allo scorfano Insalata di fagioli e pomodori | Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo allo zenzero Patate prezzemolate |
| Vegetariano (no carne no pesce) | | | | Pasta al pomodoro | Sformato di verdura |
| No carne si pesce | | | | | Sformato di verdura |
| No maiale | | | | | |
| No glutine (sgl) | Pasta agli aromi sgl | Gazpacho sgl, pizza sgl | | Pasta allo scorfano sgl | Pasta al pesto di zucchine sgl, Petto di pollo allo zenzero sgl |
| No latticini | Hamburger ai ferri | Pizza rossa con prosciutto cotto senza latticini | Riso freddo senza latticini, frittata senza latticini | | Pasta al pesto senza latticini |
| No uovo | | Pizza senza allergeni | Hamburger ai ferri | | |
| No frutta a guscio | | Pizza senza allergeni | | | Pasta al pesto senza frutta a guscio |



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 | La pasta fresca è prodotta 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. |
| PARMIGIANO | Il parmigiano reggiano è DOP e con stagionatura 18 mesi. |
| RICOTTA | La ricotta è a filiera corta e a km0. |
| STRACCHINO | Lo stracchino è biologico, a filiera corta e a km0. |
| MOZZARELLA | La mozzarella è a filiera corta e km0. |
| | 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. |
| 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. |

