Comune di Bagno a Ripoli

siaf
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA	5-9 OTTOBRE / 2-6 NOVEMBRE / 30-4 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia **Mozzarella** Mozzarella **Fagiolini al pomodoro** Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	**Crema di cavolo viola/ carote con orzo** Orzo, cavolo viola/carote, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio **Uova strapazzate** Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo **Finocchi filo** Finocchi	**Riso al pomodoro/zucca** Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo/zucca, alloro, salvia, rosmarino, polpa di pomodoro **Merluzzo impanato** Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo **Purè di patate** Patate, latte, burro	**Tortelli di patate al ragu'** Tortelli , carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia **Insalata mista** Lattuga, mais, radicchio **YOGURT**	**Crema di fagioli con pasta** Fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo, pasta **Spinacina di pollo** Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino **Carote prezzemolate** Carote, prezzemolo, olio evo

2 SETTIMANA	12-16 OTTOBRE / 9-13 NOVEMBRE / 7-11 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso all'olio Riso, olio evo **Cosciotto** Cosciotto **Piselli saltati** Piselli, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo	**Spaghetti alle vongole** Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole **Ricotta** Ricotta **Insalata** Insalata	**Crema di zucca con crostini** Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane **Coscia di pollo** Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo **Patate arrosto** Patate, salvia, rosmarino, olio evo	**Pasta al pesto di broccoli** Pasta, broccoli, patate, aglio, cipolla, pinoli, prezzemolo, parmigiano, olio evo **Uova sode con salsa verde** Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo **Carote filo** Carote, olio evo	**Pasta alla francescana** Pasta, basilico, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, olio evo, parmigiano, pinoli **Polpette di ceci con maionese** Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone **Spinaci all'olio** Spinaci , olio evo

3 SETTIMANA	19-23 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo **Scamorza** Scamorza **Fagiolini saltati** Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	**Riso al parmigiano** Pasta, parmigiano **Arrosto di pollo con pane** Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo **Finocchi**	**Insalata** Insalata **Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino** Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	**Minestra in brodo** Pastina, brodo vegetale, carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico **Gateau di patate** Patate, mozzarella, uovo, parmigiano, burro, pangrattato **Broccoli saltati** Broccolo, olio evo, aglio	**Pasta al ragù di pesce** Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo **Frittata** Uova, latte, parmigiano, olio evo **Spinaci saltati** Spinaci, olio evo, aglio

4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 NOVEMBRE / 21-25 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso basmati Riso **Bocconcini di pollo alla curcuma** Pollo, curcuma, latte, farina, olio evo **Piselli agli aromi** Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	**Spaghetti aglio e olio** Pasta, aglio, olio evo **Polpette di pesce** Cefalo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio **Insalata mista** Insalata, carote **Menu' di Natale 22/12: Tagliatelle al pomodoro, brasato, insalata verde, pandoro**	**Passato di verdura con farro** Farro, patate, carote, spinaci, cavolfiore, cavolo verza, lenticchie, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, **Pizza** Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	**Pasta al pesto di barbe rosse** Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo **Arista alla toscana** Arista , rosmarino, salvia, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo **Menu' della toscana 26/11 :Ravioli burro e salvia, arista, insalata**	**Pasta alla carrettiera** Pasta, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo **Frittata di patate** Uova, latte, patate, parmigiano, olio evo **Zucca al rosmarino** Zucca, rosmarino, olio evo **Menù di Halloween 30/10: riso alla zucca, frittata, patate al rosmarino**

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

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

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	5-9 OTTOBRE/ 2-6 NOVEMBRE/ 30-4 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Pasta burro e salvia** **Mozzarella** **Fagiolini al pomodoro**	**Crema di cavolo viola/ carote con orzo** **Uova strapazzate** **Finocchi**	**Riso al pomodoro/zucca** **Merluzzo impanato** **Purè di patate**	**Tortelli di patate al ragu'** **Insalata mista** **YOGURT**	**Crema di fagioli con pasta** **Spinacina di pollo** **Carote prezzemolate**
Vegetariano (no carne no pesce)			cecina	Tortelli di patate al ragù di lenticchie	Spinacina vegetariana
No carne si pesce				Tortelli di patate al ragù di lenticchie	Spinacina vegetariana
No maiale					
No glutine	Pasta sgl burro e salvia	Crema di cavolo viola/carote con riso	Merluzzo impanato sgl	Ravioli sgl al ragù	Crema di fagioli con pasta sgl Spinacina di pollo sgl
No latticini	Pasta olio e salvia Hamburger	Uova strapazzate no latticini	Purè di patate no latticini	Tagliatelle senza allergeni al ragù Yogurt no latticini	Spinacina no latticini
No uovo		Hamburger		Tagliatelle senza allergeni al ragù	Spinacina di pollo no uovo
No frutta a guscio					

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	12-16 OTTBRE / 9-12 NOVEMBRE / 7—11 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Riso all'olio** **Cosciotto** **Piselli saltati**	**Spaghetti alle vongole** **Ricotta** **Insalata**	**Crema di zucca con crostini** **Coscia di pollo** **Patate arrosto**	**Pasta al pesto di broccoli** **Uova sode con salsa verde** **Carote filo**	**Pasta alla francescana** **Polpette di ceci con maionese** **Spinaci all'olio**
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Spaghetti al pomodoro	Sformato di verdura		
No carne si pesce	Formaggio		Sformato di verdura		
No maiale	Formaggio				
No glutine		Spaghetti sgl alle vongole	Crema di zucca con crostini sgl	Pasta sgl al pesto di broccoli Salsa verde pane sgl	Pasta sgl alla francescana Polpette di ceci sgl
No latticini		Hamburger ferri		Pasta al pesto di broccoli no latticini	Pasta alla francescana no latticini Polpette di ceci no latticini
No uovo				Hamburger ferri	Polpette di ceci no uovo
No frutta a guscio				Pasta al pesto no frutta a guscio	Pasta alla francescana no frutta a guscio

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	19-12 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Tagliatelle al pomodoro** **Scamorza** **Fagiolini saltati**	**Riso al parmigiano** **Arrosto di pollo con pane** **Finocchi al vapore**	**Insalata** **Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino**	**Minestra in brodo** **Gateau di patate** **Broccoli saltati**	**Pasta al ragù di pesce** **Frittata** **Spinaci saltati**
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina	Fagioli in umido		Pasta al pomodoro
No carne si pesce		Cecina	Fagioli in umido		
No maiale					
No glutine	Tagliatelle sgl al pomodoro	Arrosto di pollo con pane sgl	Polenta sgl	Minestra sgl in brodo Gateau di patate sgl	Pasta sgl al ragù di pesce
No latticini	Tagliatelle senza allergeni al pomodoro Pollo ai ferri	Riso olio		Gateau di patate no latticini	Frittata no latticini
No uovo	Tagliatelle senza allergeni al pomodoro			Gateau di patate no uovo	Pollo ai ferri
No frutta a guscio					

Comune di Bagno a Ripoli

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 OTTOBRE / 21-24 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Riso basmati** **Bocconcini di pollo alla curcuma** **Piselli agli aromi**	**Spaghetti aglio e olio** **Polpette di pesce** **Insalata mista**	**Passato di verdura con farro** **Pizza margherita**	**Pasta al pesto di barbe rosse** **Arista alla toscana** **Spinaci all'olio**	**Pasta alla carrettiera** **Frittata di patate** **Zucca al rosmarino**
Vegetariano (no carne no pesce)	Piselli agli aromi e carote	Polpette vegetali		Formaggio	
No carne si pesce	Piselli agli aromi e carote			Formaggio	
No maiale				Formaggio	
No glutine	Bocconcini di pollo alla curcuma sgl	Spaghetti sgl aglio e olio Polpette di pesce sgl	Passato di verdura con riso Pizza margherita sgl	Pasta sgl al pesto di barbe rosse	Pasta sgl alla carrettiera
No latticini	Bocconcini di pollo alla curcuma no latticini		Pizza senza allergeni con pomodoro e pr cotto	Pasta al pesto di barbe rosse no latticini	Frittata di patate no latticini
No uovo		Polpette di pesce no uovo	Pizza margherita senza allergeni		Formaggio
No frutta a guscio			Pizza margherita senza allergeni	Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio	

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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 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.
RICOTTA	La ricotta è biologica prodotta con latte italiano del Mugello.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
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 diei 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.