



MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

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	Pasta olio Pasta, olio evo 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	Pasta al pomodoro Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo 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	Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone igr dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	Riso al parmigiano Pasta, parmigiano Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Finocchi	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

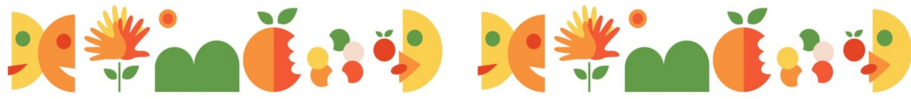
4 SETTIMANA

26-30 OTTOBRE / 23-27 NOVEMBRE / 21-25 DICEMBRE

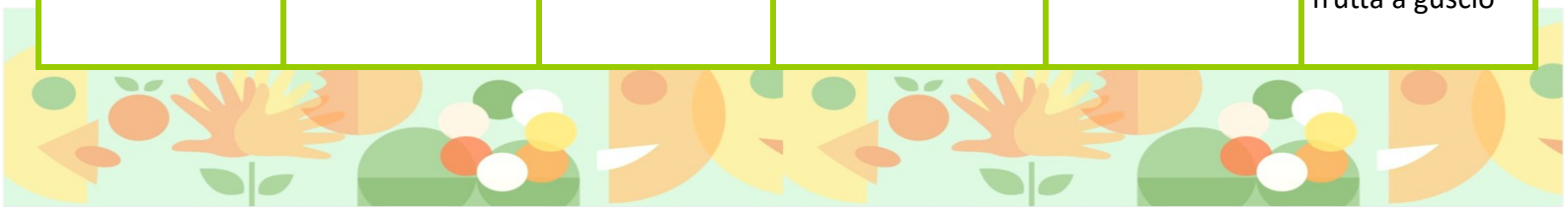
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso basmati Riso Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, latte, farina, olio evo Piselli agli aromi Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Polpette di pesce Cefalo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Insalata mista Insalata, carote Menu' di Natale 22/12: Tagliatelle al pomodoro, brasato, insalata verde, pandoro	Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Insalata Insalata,	Pasta al pesto di barbe rosse Pasta, barberasce, 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 Menu' di Halloween 30/10: riso alla zucca, frittata, patate al rosmarino

**MENÙ AUTUNNALE 2026****secondaria****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	Pasta olio 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	Pasta sgl olio	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					

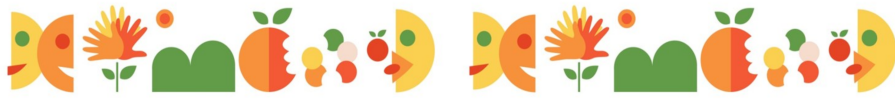
**MENÙ AUTUNNALE 2026****secondaria****ALTERNATIVE DIETE SPECIALI**

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	Pasta al pomodoro 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	Pasta sgl al pomodoro	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



**MENÙ AUTUNNALE 2026****secondaria****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					



MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

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	Pizza margherita Cosciotto Insalata	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	Formaggio	
No carne si pesce	Piselli agli aromi e carote		Formaggio	Formaggio	
No maiale			Formaggio	Formaggio	
No glutine	Bocconcini di pollo alla curcuma sgl	Spaghetti sgl aglio e olio Polpette di pesce sgl	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



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 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.

