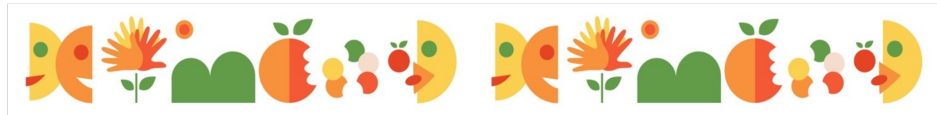


1 SETTIMANA		15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Mozzarella Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta	Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Filetto di merluzzo capperi e limone Merluzzo, farina, olio evo, capperi, prezzemolo, limone Purè di patate Patate, latte, burro	Quadrucchi di carne rosè Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro Insalata mista / insalata mista con cetrioli Lattuga, mais, radicchio YOGURT BAR: pasta allo scorfano, frittata, zucca BSL (no sec)-Dicomano-Vicchio: pasta scorfano, frittata, insalata mista Scarperia: pasta scorfano, frittata, carote prezzemolate Nidi: insalata verde	Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo Frittata al parmigiano Uova, latte, parmigiano, olio evo Zucca al rosmarino/ zucchine all'olio Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, salvia BAR: quadrucchi, insalata mista, yogurt BSL-Dicomano-Vicchio-Scarperia: quadrucchi, ceci saltati, YOGURT	Minestra in brodo Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico) Spinacina di pollo Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, spinaci, farina, olio evo, salvia, rosmarino Carote prezzemolate Carote, salvia, rosmarino, olio evo Scarperia: minestrina, spinacina, insalata mista Pontassieve: carote filo
2 SETTIMANA		22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta integrale alle olive Pasta, cipolla, olive, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Coscia di pollo Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo Infanzia-nidi: bocconcini di pollo Scarperia-DIC-VICCHIO: spaghetti vongole, ricotta, erbette	Pasta al pesto di broccoli/ pesto di basilico Pasta, prezzemolo, olio evo, broccoli, latte, farina, burro, pinoli, parmigiano, cipolla Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli Insalata, mais BSL: pasta alle olive, coscia di pollo, patate arrosto inf.-nidi Bocc di pollo	Spaghetti alle vongole Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole Ricotta Ricotta Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo Nidi: pasta al ragù di pesce Scarperia-VICCHIO-DICOMANO: pasta alle olive, coscia di pollo, patate arrosto inf.-nidi Bocc di pollo BSL: pasta, uova strapazzate, insalata mista e per SEC BSL coscia di pollo	Crema di zucca / di zucchine con crostini Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane Arancini al ragù di carne Riso, carne di manzo, piselli, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uovo, pangrattato, olio, mozzarella Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo BSL-Dicomano-Vicchio: pasta olio, cosciotto, cavolfiore Scarperia: arancini senza piselli	Riso all'olio Riso, olio evo Cosciotto Cosciotto Cavolfiore gratinato/zucchine gratinate Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato BSL-Dicomano-Vicchio: crema di carote con crostini, arancini, yogurt
3 SETTIMANA		29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Giunco Giunco Fagiolini in umido Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo Mugello: pasta agli aromi BSL: pasta olio Pontassieve: riso basmati, bocconcini, piselli	Riso basmati Riso Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Piselli saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo Pontassieve: tagliatelle, giunco, fagiolini Mugello: carote prezzemolate	Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro BAR: pasta agli aromi, burger alternato con polpette di ceci, finocchi SEC BSL MENU' DELLA TOSCANA 26/11	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo olio evo, cipolla Burger di miglio con salsa di Ketchup Miglio, patate, cipolla, aglio, rosmarino, olio evo, uova, parmigiano, pangrattato, latte, pane, polpa di pomodoro, zucchero, aceto di mele Finocchi all'arancia Finocchi, succo d'arancia Mugello: tagliatelle pom, polpette di ceci, finocchi all'arancia BAR: insalata, polenta Pontassieve: alterna con polpette di ceci BSL MENU TOSCANA 27/11	Crema di carote/ crema di cavolo viola con orzo Patate, carote, cipolla, basilico,olio evo Platessa impanata Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Chips di patate Patatine Menù di Halloween 31/10: Pasta al sugo finto, sformato di zucca, insalata mista Menu' della toscana 28/11 : Tortelli, fagioli all'uccelletto, carote filo
4 SETTIMANA		6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla pugliese Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro Scaloppina di pollo alla pizzaiola Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina Piselli agli aromi Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Pasta al pesto di barbe rosse/ pesto di melanzane Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo Arista alla toscana Arista, rosmarino, salvia, olio evo Insalata mista Insalata, carote	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo BAR SEC: pizza ,pros.crudo, insalata BSL-Vicchio: Riso verza e pecorino, frittata. Zucca rifatta	Riso verza e pecorino Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, capperi, pane, aceto di mele, olio evo Zucca rifatta/pomodori Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia BSL-Vicchio: passato e pizza Mugello: frittata Pontassieve: alterna con frittata	Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Polpette di merluzzo Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Spinaci all'olio Spinaci, olio evo Nidi BAR: pasta olio

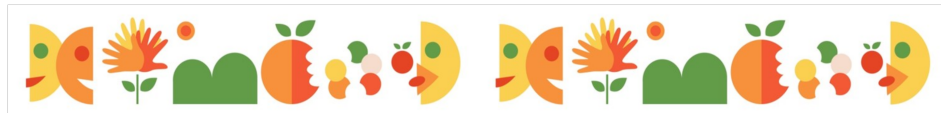


MENÙ

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e salvia Mozzarella Piselli alla fiorentina	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo capperi e limone Purè di patate	Quadrucchi di carne rosè Insalata mista Yogurt	Pasta allo scorfano Frittata al parmigiano Zucca/zucchine	Minestra in brodo Spinacina di pollo Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)	Piselli senza pancetta	Cecina	Quadrucchi di patate in salsa rosè	Pasta pomodoro	Spinacina vegetariana
No carne si pesce	Piselli senza pancetta		Quadrucchi di patate in salsa rosè		Spinacina vegetariana
No maiale	Piselli senza pancetta				
No glutine (sgl)	Pasta burro e salvia sgl	Filetto di merluzzo capperi e limone sgl	Ravioli in salsa rosè sgl	Pasta allo scorfano sgl	Minestra in brodo sgl, spinacina di pollo sgl
No latticini	Pasta olio, Pollo ai ferri	Patate all'olio	Tagliatelle al pomodoro sgl, carne ai ferri, Yogurt vegetale	Frittata no latticini	Spinacina di pollo no latticini
No uovo			Tagliatelle al pomodoro sgl, carne ai ferri	Formaggio	Spinacina no uovo
No frutta a guscio					



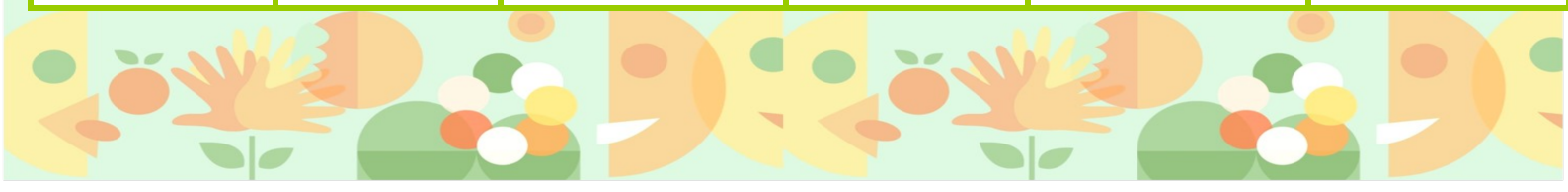
MENÙ

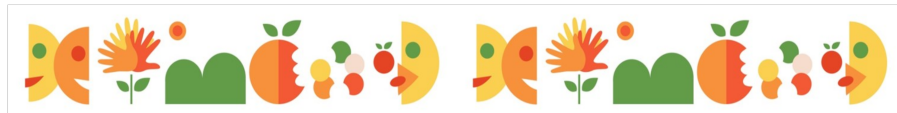
Comune di Bagno a Ripoli

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta integrale alle olive Coscia di pollo Patate arrosto	Pasta al pesto di broccoli Uova strapazzate Insalata mista	Spaghetti alle vongole Ricotta Erbette saltate	Crema di zucchini con crostini Arancini al ragù di carne Fagiolini all'olio	Riso all'olio Cosciotto Cavolfiore gratinato
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Spaghetti al pomodoro	Arancini vegetariani	Ceci agli aromi
No carne si pesce	Formaggio			Arancini vegetariani	Pesce impanato
No maiale					Pesce impanato
No glutine (sgl)	Pasta alle olive sgl	Pasta al pesto di broccoli sgl	Pasta alle vongole sgl	Crema di zucchini con crostini sgl, arancini di carne al ragù sgl	Pasta all'olio sgl, cavolfiore gratinato sgl
No latticini		Pasta al pesto di broccoli no latticini, uova strapazzate no latticini	Hamburger ai ferri	Arancini al ragù di carne no latticini	Cavolfiore all'olio
No uovo		Hamburger ai ferri		Arancini al ragù di carne no uovo	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di broccoli no frutta a guscio			





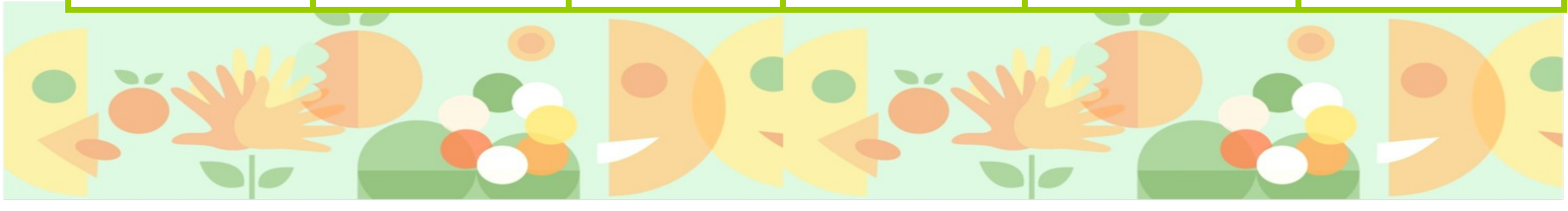
Comune di Bagno a Ripoli

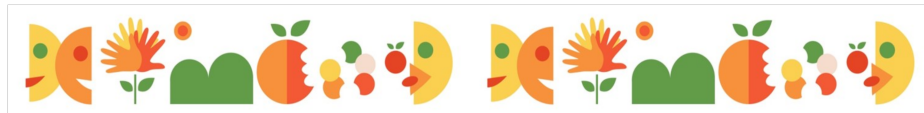
MENÙ

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Giunco Fagiolini in umido	Riso Basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Piselli saltati	Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino	Pasta agli aromi Burger di miglio con salsa ketchup Finocchi all'arancia	Crema di carote con orzo Platessa impanata Chips di patate
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetariano / tofu al curry	Lenticchie in umido		Formaggio
No carne si pesce		Sformato vegetariano / tofu al curry	Lenticchie in umido		
No maiale					
No glutine (sgl)	Tagliatelle sgl al pomodoro	Bocconcini di pollo al limone sgl	Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl	Pasta agli aromi sgl, burger di miglio con salsa ketchup sgl	Crema di carote con orzo, platessa impanata sgl, chips di patate sgl
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro, Pesce al limone			Carne ai ferri	Chips di patate sgl
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro			Carne ai ferri	Chips di patate sgl
No frutta a guscio					Chips di patate sgl





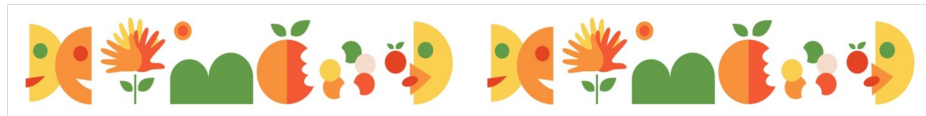
Comune di Bagno a Ripoli

MENÙ

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pugliese Scaloppina di pollo alla pizzaiola Piselli agli aromi	Pasta al pesto di barbe rosse Arista alla toscana Insalata mista	Passato di verdura con farro Pizza	Riso verza e pecorino Uovo sodo con salsa verde Zucca rifatta	Pasta aglio e olio Polpette di merluzzo Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata trippata	Formaggio			Polpette vegetariane
No carne si pesce	Frittata trippata	Formaggio/ pesce al forno			
No maiale		Formaggio/ pesce al forno			
No glutine (sgl)	Pasta alla pugliese sgl, scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl	Pasta al pesto di barbe rosse sgl	Passato di verdura con riso, pizza sgl	Uovo sodo con salsa verde sgl	Pasta aglio e olio sgl, polpette di merluzzo sgl
No latticini	Pasta olio	Pasta al pesto di barbe rosse no latticini	Pizza rossa e prosciutto cotto	Riso alla verza, uovo sodo con salsa verde sgl	
No uovo			Pizza senza allergeni	Carne ai ferri	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio	Pizza senza allergeni		



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 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.
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.
MOZZARELLA	La ricotta è a filiera corta e km0.
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	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. Le arance sono in parte coltivate in terre confiscate dalla mafia.
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.

