



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA

8-12 DICEMBRE / 19– 23 GENNAIO / 16-20 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti burro e limone Pasta, burro, limone Ricotta Ricotta Pisellini saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	Pasta ai broccoli Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli Merluzzo dorato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Insalata di radicchio Insalata, radicchio	Risotto alla zucca / verza Riso, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro Frittata di patate Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo Finocchi filo Finocchi	Minestrina in brodo carne Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo Bollito di pollo con salsa verde Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo Patate all'olio Patate, olio evo	Pasta al pomodoro invernale Pasta, cipolla, sedano, carota, alloro, polpa di pomodoro, olio evo Burger di ceci e carote con salsa yogurt Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, erba cipollina, yogurt, limone Bietole al pomodoro Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo

2 SETTIMANA

15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo INFANZIA; bocconcini di pollo	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista Lattuga, mais	Tortellini in brodo di vegetale Pasta all'uovo, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, Fagioli in umido Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino Zucca sabbiosa al forno / verdure Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo Pizza Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Polpette di pesce al pomodoro scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo Broccoli saltati Broccoli, olio evo, aglio

3 SETTIMANA

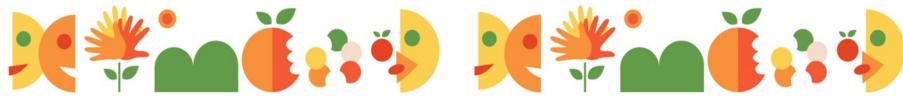
22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pici all'aglione Pici, aglione, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Bucciatello Bucciatello Piselli prezzemolati Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Riso alle barberosse / porri e pecorino Riso, barberosse, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Pasta al cavolfiore Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, cavolfiore Polpettone Carne di manzo, edamer, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, olio evo, cipolla, carote Insalata mista Lattuga, sedano rapa, mais	Carote croccanti in forno Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori freschi Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro Calamari inzimino con bruschetta di pane Calamari, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo, aglio, pane

4 SETTIMANA

12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Bocconcini di pollo al limone Pollo, limone, latte, farina, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	Pasta al sugo finto Pasta, cipolla, carote, polpa di pomodoro, olio evo Squacquerone Squacquerone Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo	Pasta alla pomarola Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Polpette di cavolfiore Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato Carote al burro Carote, burro	Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Lasagne al ragù Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Yogurt	Minestra in brodo di vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Merluzzo con verdure Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Finocchi filo Finocchi



Comune di Pontassieve



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	8-12 DICEMBRE / 19– 23 GENNAIO / 16-20 FEBBARIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti burro e limone Ricotta Pisellini saltati	Pasta ai broccoli Merluzzo dorato Insalata di radicchio	Risotto alla zucca Frittata di patate Finocchi filo	Minestrina in brodo carne Bollito di pollo con salsa verde Patate all'olio	Pasta al pomodoro invernale Burger di ceci e carote con salsa yogurt Bietole al pomodoro
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetale		Minestra in brodo vegetale, uovo sodo con salsa verde	
No carne si pesce				Minestra in brodo vegetale, uovo sodo con salsa verde	
No maiale					
No glutine	Pasta sgl burro e limone	Pasta sgl ai broccoli	Frittata di patate no latticini	Minestra in brodo di carne sgl, bollito di pollo con salsa verde sgl	Pasta sgl al pomodoro invernale, burger di ceci e carote con salsa yogurt sgl
No latticini	Pasta all'olio, Hamburger di carne ai ferri		Hamburger di carne ai ferri		Burger di ceci e carote no latticini con salsa yogurt vegetale
No uovo					Burger di ceci e carote no uovo con salsa yogurt
No frutta a guscio					



Comune di Pontassieve

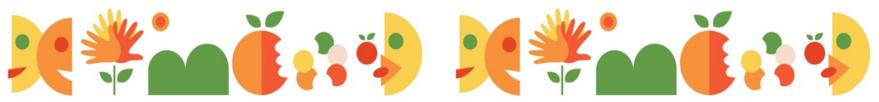


MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini saltati	Pasta al pesto di cavolo nero Uova strapazzate Insalata mista	Tortellini in brodo di vegetale Fagioli in umido Zucca sabbiosa al forno	Passato di verdura con farro Pizza	Pasta burro e salvia Polpette di pesce al pomodoro Broccoli saltati
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Quadrucci di patate in brodo		Polpette vegetali al pomodoro
No carne si pesce	Formaggio		Quadrucci di patate in brodo		
No maiale			Quadrucci di patate in brodo		
No glutine		Pasta sgl al pesto di cavolo nero	Tortellini sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Pasta sgl burro e salvia, polpettine di pesce al pomodoro sgl
No latticini		Pasta al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no latticini	Pastina in brodo vegetale	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta all'olio e salvia
No uovo		Pollo ai ferri	Pastina in brodo vegetale	Pizza senza allergeni	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio		Pizza senza allergeni	



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pici all'aglione Bucciatello Piselli prezzemolati	Riso alle barberosse Scaloppina di pollo croccante Purè di patate	Pasta al cavolfiore Polpettone Insalata mista	Carote croccanti in forno Schiacciata al pomodoro Crema di fagioli con pasta	Pasta al parmigiano Calamari inzimino con bruschetta di pane
Vegetariano (no carne no pesce)		Cotoletta di verdure croccante	Polpettone vegetariano		Frittata trippata con spinaci
No carne si pesce		Cotoletta di verdure croccante	Polpettone vegetariano		Frittata trippata con spinaci
No maiale					
No glutine	Spaghetti sgl all'aglione	Scaloppina di pollo croccante sgl	Pasta sgl al cavolfiore	Schiacciata sgl al pomodoro, crema di fagioli con pasta sgl	Pasta al parmigiano sgl, calamari inzimino con buschetta sgl
No latticini	Spaghetti all'aglione, pesce al limone	Purè no latticini	Polpettone no latticini		Pasta all'olio, calamari inzimino con buschetta sgl
No uovo	Spaghetti all'aglione		Polpettone no uovo		Calamari inzimino con buschetta sgl
No frutta a guscio				Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio	Calamari inzimino con buschetta sgl



MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo al limone Fagiolini al pomodoro	Pasta al sugo finto Squacquerone Cavolo romanesco all'olio	Pasta alla pomarola Polpette di cavolfiore Carote al burro	Insalata mista Lasagne al ragù Yogurt	Minestra in brodo di vegetale Merluzzo con verdure Finocchi filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Lasagne al ragù di lenticchie	Cecina
No carne si pesce	Frittata			Lasagne al ragù di lenticchie	
No maiale					
No glutine	Pasta aglio e olio sgl, bocconcini di pollo al limone sgl	Pasta al sugo finto sgl	Pasta alla pomarola sgl, polpette di cavolfiore sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
No latticini	Bocconcini di pollo al limone no latticini	Hamburger di carne ai ferri	Polpette di cavolfiore no latticini, carote all'olio	Lasagne no latticini al ragù, yogurt vegetale	
No uovo			Polpette di cavolfiore no uovo	Lasagne no uovo al ragù	
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.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
BUCCIALELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
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 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.

