



## MENÙ INVERNALE 2025

## Infanzia e Primaria

### 1 SETTIMANA

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

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

### 2 SETTIMANA

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

| lunedì  | martedì   | mercoledì  | giovedì   | venerdì   |
|---|---|--|---|---|
| <b>Riso al pomodoro</b><br>Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo<br><b>Coscia di pollo</b><br>Pollo, salvia, rosmarino, olio evo<br><b>Fagiolini saltati</b><br>Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo<br><b>INFANZIA; bocconcini di pollo</b> | <b>Pasta al pesto di cavolo nero</b><br>Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo<br><b>Uova strapazzate</b><br>Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo<br><b>Insalata mista</b><br>Lattuga, mais | <b>Tortellini in brodo di vegetale</b><br>Pasta all'uovo, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano,<br><b>Fagioli in umido</b><br>Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino<br><b>Zucca sabbiosa al forno / verdure</b><br>Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia | <b>Passato di verdura con farro</b><br>Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo<br><b>Pizza</b><br>Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella<br><b>18/12 MENU' DI NATALE</b><br>Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce | <b>Pasta burro e salvia</b><br>Pasta, burro, salvia<br><b>Polpette di pesce al pomodoro</b><br>scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo<br><b>Broccoli saltati</b><br>Broccoli, olio evo, aglio |

### 3 SETTIMANA

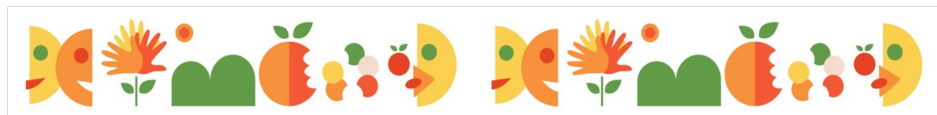
22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

| lunedì  | martedì  | mercoledì   | giovedì  | venerdì   |
|---|--|---|--|---|
| <b>Pici all'aglione</b><br>Pici, aglione, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo<br><b>Bucciatello</b><br>Bucciatello<br><b>Piselli prezzemolati</b><br>Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo | <b>Riso alle barberosse / porri e pecorino</b><br>Riso, barberosse, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo<br><b>Scaloppina di pollo croccante</b><br>Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo<br><b>Purè di patate</b><br>Patate, latte, burro | <b>Pasta al cavolfiore</b><br>Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, cavolfiore<br><b>Polpettone</b><br>Carne di manzo, edamer, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, olio evo, cipolla, carote<br><b>Insalata mista</b><br>Lattuga, sedano rapa, mais | <b>Carote croccanti in forno</b><br>Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato<br><b>Schiacciata al pomodoro</b><br>Schiacciata, pomodori freschi<br><b>Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie</b><br>Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo | <b>Pasta al parmigiano</b><br>Pasta, parmigiano, latte, burro<br><b>Calamari inzimonio con bruschetta di pane</b><br>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  |
|--|--|---|---|--|
| <b>Pasta aglio e olio</b><br>Pasta, aglio, olio evo<br><b>Bocconcini di pollo al limone</b><br>Pollo, limone, latte, farina, olio evo<br><b>Fagiolini al pomodoro</b><br>Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo | <b>Pasta al sugo finto</b><br>Pasta, cipolla, carote, polpa di pomodoro, olio evo<br><b>Squacquerone</b><br>Squacquerone<br><b>Cavolo romanesco all'olio</b><br>Cavolo romanesco, olio evo | <b>Pasta alla pomarola</b><br>Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo<br><b>Polpette di cavolfiore</b><br>Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato<br><b>Carote al burro</b><br>Carote, burro | <b>Insalata mista</b><br>Insalata, barbe rosse, mais<br><b>Lasagne al ragù</b><br>Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano<br><b>Yogurt</b> | <b>Minestra in brodo di vegetale</b><br>Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano<br><b>Merluzzo con verdure</b><br>Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro<br><b>Finocchi filo</b><br>Finocchi |

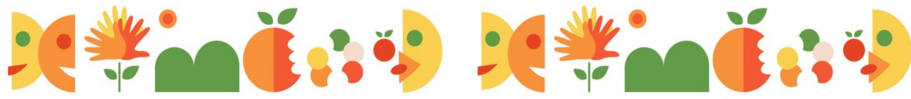


## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



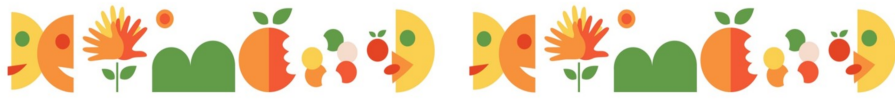
## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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





## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 4<br>SETTIMANA                         | 12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO   |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  | lun  | Mar  | Mer  | Gio   | Ven  |
| <b>Menù del giorno</b>                 | Pasta aglio e olio<br><br>Bocconcini di pollo al limone<br><br>Fagiolini al pomodoro | Pasta al sugo finto<br><br>Squacquerone<br><br>Cavolo romanesco all'olio | Pasta alla pomarola<br><br>Polpette di cavolfiore<br><br>Carote al burro | Insalata mista<br><br>Lasagne al ragù<br><br>Yogurt | Minestra in brodo di vegetale<br><br>Merluzzo con verdure<br><br>Finocchi filo |
| <b>Vegetariano (no carne no pesce)</b> | Frittata   |  |  | Lasagne al ragù di lenticchie                       | Cecina   |
| <b>No carne si pesce</b>               | Frittata   |  |  | Lasagne al ragù di lenticchie                       |  |
| <b>No maiale</b>                       |  |  |  |   |  |
| <b>No glutine</b>                      | 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   |
| <b>No latticini</b>                    | 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       |  |
| <b>No uovo</b>                         |  |  | Polpette di cavolfiore no uovo   | Lasagne no uovo al ragù                             |  |
| <b>No frutta a guscio</b>              |  |  |  |   |  |



# 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.<br>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.   |
| BUCCIATELLO                | 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 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.  |

