



MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA		11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta di farro al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Mozzarella Mozzarella Pisellini saltati Pisellini, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, pomodori pelati, olio evo Medaglione di tacchino Tacchino, pane, latte, patate, parmigiano, uovo, farina, pangrattato, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, limone, olio evo Zucca al forno Zucca, olio evo, aglio, rosmarino evo	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, pinoli, parmigiano, cipolla, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Insalata mista Lattuga, mais, radicchio	Cruditè di verdure Carote, finocchi Quadrucchi di carne rosè Quadrucchi, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo, latte, farina, burro Yogurt	Riso all'olio Riso, olio evo, sale Filetto di merluzzo al limone Merluzzo, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro, parmigiano		
2 SETTIMANA		18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta ai broccoli Pasta, broccoli, latte, farina, burro, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Coscia di pollo Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo Infanzia Bocconcini di pollo	Minestra in brodo vegetale Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, pomodori pelati, basilico, olio evo) Calamari e patate Calamari, patate, pomodori pelati, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo	Risotto alla zucca Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, alloro, salvia, olio evo Squacquerone Squacquerone Erbette saltate Bietola, spinaci, aglio, olio evo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro, olio evo Polpette di ceci con salsa al pomodoro Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, pomodori pelati Insalata mista Insalata, mais 19/12 menù di Natale Tortelli al ragù, arista, patate arrosto	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Uova strapazzate Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo Carote filo Carote		
3 SETTIMANA		25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta alle olive Pasta, pomodori pelati, olive nere, cipolla, olio evo, prezzemolo Cotoletta di tacchino finto fritto Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, limone scorza, olio evo Piselli agli aromi Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Pasta sugo finto Pasta, sedano, carote, pomodori pelati, olio evo, sale, basilico Spezzatino di maiale con verdure Carne di maiale, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, verza, olio evo	Spaghetti aglio e olio Pasta, olio evo, aglio Polpette di pesce alla livornese Pesce San Pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo, pomodori pelati Spinaci all'olio Spinacini, olio evo	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo	Riso porri e pecorino Riso, porri, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Insalata mista Insalata, mais 29/11 menù della festa toscana Tagliatelle al ragù, raveggiolo, cruditè di finocchi e carote		
4 SETTIMANA		2-6 DICEMBRE / 13-17 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Ricotta Ricotta Cruditè di finocchi Finocchi	Riso basmati Riso basmati, olio evo Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Vellutata di zucca con orzo Zucca, patate, orzo, pomodori pelati, alloro, salvia, rosmarino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Insalata mista Insalata, mais Polenta e spezzatino di manzo Polenta, carne di manzo, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, olio evo, pomodori pelati	Pasta all'olio Pasta, olio evo Burger di miglio Miglio, patate, pangrattato, uovo, latte, parmigiano, pane, cipolla, aglio, rosmarino, olio evo Composta di verdure Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo, olio evo		



MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Mozzarella Pisellini saltati	Passato di fagioli con pasta Medaglione di tacchino Zucca al forno	Pasta al pesto di cavolo nero Frittata al parmigiano Insalata mista	Crudité di verdure Quadrucci di carne rosè Yogurt	Riso all'olio Filetto di merluzzo al limone Purè di patate
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetariano		Quadrucci di patate in salsa rosè	Lenticchie agli aromi
No carne si pesce		Sformato vegetariano		Quadrucci di patate in salsa rosè	
No maiale					
No glutine	Pasta al pomodoro senza glutine	Passato di fagioli con pasta senza glutine Medaglione di tacchino senza glutine	Pasta al pesto di cavolo nero senza glutine	Ravioli in salsa rosè senza glutine	Filetto di merluzzo al limone senza glutine
No latticini	Carne ai ferri	Tacchino ai ferri	Pasta al cavolo nero no latticini Frittata solo uovo	Gnocchi al pomodoro Yogurt vegetale	Patate all'olio
No uovo		Tacchino ai ferri	Carne ai ferri	Gnocchi rosè	
No frutta a guscio			Pasta al cavolo nero no frutta a guscio		



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai broccoli Coscia di pollo Fagiolini all'olio	Minestra in brodo vegetale Calamari e patate	Risotto alla zucca Squacquerone Erbette saltate	Pasta al parmigiano Polpette di ceci con salsa di pomodoro Insalata mista	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Fagioli al pomodoro e patate			
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine	Pasta ai broccoli senza glutine	Minestra in brodo vegetale senza glutine		Pasta al parmigiano senza glutine Polpette di ceci con salsa di pomodoro sgl	Pasta pomodoro senza glutine
No latticini	Pasta ai broccoli no latticini		Carne ai ferri	Pasta all'olio Cecina	Uova strapazzate no latticini
No uovo				Cecina	Carne ai ferri
No frutta a guscio					



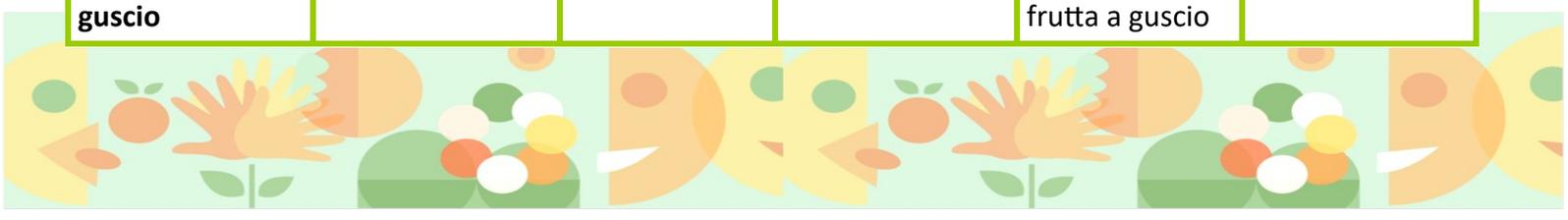


MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alle olive Cotoletta di tacchino finto fritto Piselli agli aromi	Pasta al sugo finto Spezzatino di maiale con verdure	Spaghetti aglio e olio Polpette di pesce alla livornese Spinaci all'olio	Passato di verdura con farro Pizza	Riso porri e pecorino Frittata Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Frittata	Lenticchie al pomodoro		
No carne si pesce	Formaggio	Frittata			
No maiale		Pollo ai ferri			
No glutine	Pasta alle olive senza glutine Cotoletta tacchino finto fritto senza glutine	Pasta al sugo finto senza glutine	Pasta aglio e olio senza glutine Polpette di pesce alla livornese senza glutine	Passato di verdura con riso Pizza senza glutine	
No latticini				Pizza rossa senza latticini	Riso ai porri Frittata solo uovo
No uovo			Pesce al pomodoro	Pizza senza uovo	Carne ai ferri
No frutta a guscio				Pizza senza frutta a guscio	





Comune di Borgo San Lorenzo



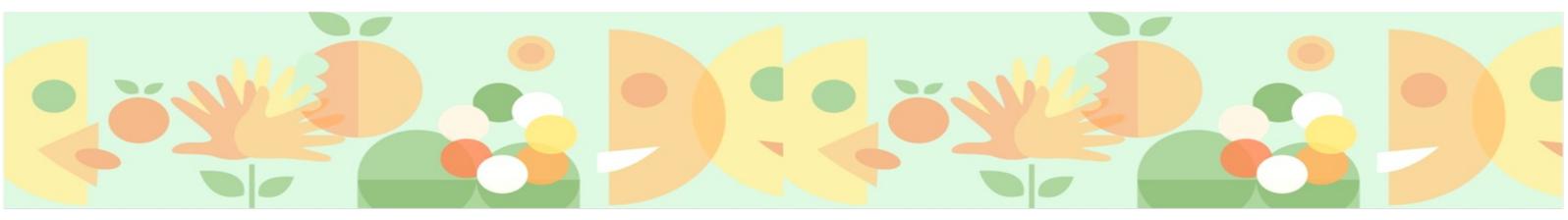
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	2-6 DICEMBRE /13-17 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Ricotta Cruditè di finocchi	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate	Vellutata di zucca con orzo Merluzzo impanato Fagiolini all'olio	Insalata mista Polenta e spezzatino di manzo	Pasta all'olio Burger di miglio Composta di verdure
Vegetariano (no carne no pesce)		Ceci alla curcuma	Formaggio	Lenticchie in umido	
No carne si pesce		Ceci alla curcuma		Lenticchie in umido	
No maiale					
No glutine	Pasta al pomodoro senza glutine	Bocconcini di pollo al limone senza glutine	Vellutata di zucca con pasta senza glutine Merluzzo impanato senza glutine		Pasta all'olio senza glutine Burger di miglio senza glutine
No latticini	Lenticchie agli aromi				
No uovo					Formaggio
No frutta a guscio					





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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. La pasta al farro è prodotta da un'Azienda a filiera corta 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 senza conservanti.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.

UOVA E LATTICINI

UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
YOGURT	Lo yogurt è biologico 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 E TACCHINO	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 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 dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata 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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

