



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

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		Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, pinoli, parmigiano, cipolla, olio evo Medaglione di tacchino Tacchino, pane, latte, patate, parmigiano, uovo, farina, pangrattato, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, limone, olio evo Insalata mista Lattuga, mais, radicchio		

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		Risotto alla zucca Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, alloro, salvia, olio evo Squacquerone Squacquerone Erbette saltate Bietola, spinaci, aglio, olio evo 18/12 menù di Natale Tortelli al ragù, arista, patate arrosto		

3 SETTIMANA

25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alle olive Pasta, pomodori pelati, olive nere, cipolla, olio evo Cotoletta di tacchino finto fritto Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, limone scorza, olio evo Piselli agli aromi Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo		Pasta all'olio Pasta, olio evo Pizza Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo		

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 Crudité di finocchi Finocchi		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		



Comune di Borgo San Lorenzo



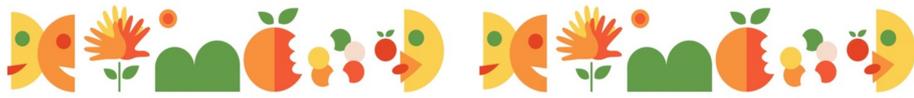
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

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		Pasta al pesto di cavolo nero Medaglione di tacchino Insalata mista		
Vegetariano (no carne no pesce)			Sformato vegetariano		
No carne si pesce			Sformato vegetariano		
No maiale					
No glutine	Pasta al pomodoro senza glutine		Pasta al pesto di cavolo nero senza glutine Medaglione di tacchino senza glutine		
No latticini	Carne ai ferri		Pasta al cavolo nero no latticini Tacchino ai ferri		
No uovo			Tacchino ai ferri		
No frutta a guscio			Pasta al cavolo nero no frutta a		



Comune di Borgo San Lorenzo



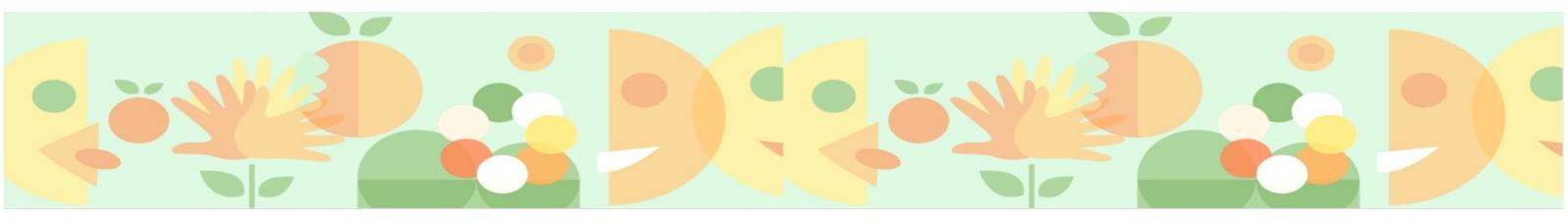
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

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		Risotto alla zucca Squacquerone Erbe saltate		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine	Pasta ai broccoli senza glutine				
No latticini	Pasta ai broccoli no latticini		Carne ai ferri		
No uovo					
No frutta a guscio					





Comune di Borgo San Lorenzo



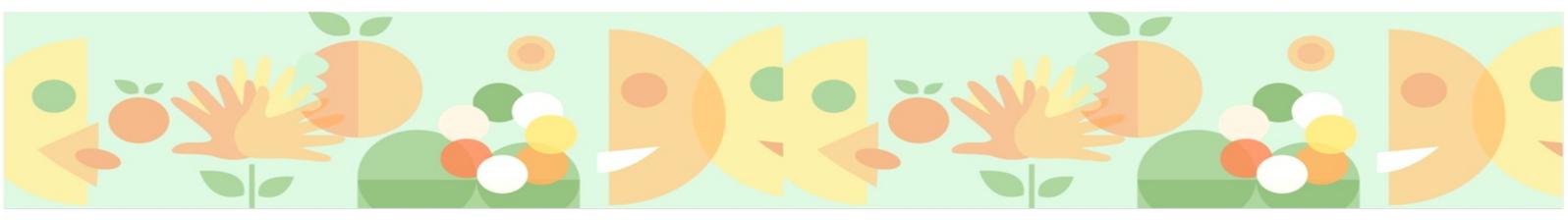
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

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 all'olio Pizza		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine	Pasta alle olive senza glutine Cotoletta tacchino finto fritto senza		Pasta olio senza glutine Pizza senza glutine		
No latticini			Pizza rossa senza latticini		
No uovo			Pizza senza uovo		
No frutta a guscio			Pizza senza frutta a guscio		





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

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		Pasta all'olio Merluzzo impanato Fagiolini all'olio		
Vegetariano (no carne no pesce)			Formaggio		
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Pasta al pomodoro senza glutine		Merluzzo impanato senza glutine		
No latticini	Lenticchie agli aromi				
No uovo					
No frutta a guscio					





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.

