



# MENÙ PRIMAVERILE 2025

## Infanzia e primaria

1 SETTIMANA	24– 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta cipolla, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Scaloppina di pollo croccante</b> Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Riso alla cantonese</b> Riso, piselli, prosciutto cotto, uovo, cipolla, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Carote filo/pomodori</b> Carote	<b>Minestrone di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, basilico, olio evo <b>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	<b>Pasta al sugo finto / zucchine</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Hamburger di manzo</b> Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Pasta alla pastora</b> Pasta, basilico, polpa di pomodoro, ricotta, olio evo, cipolla <b>Platessa impanata</b> Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, carote, mais	
2 SETTIMANA	31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO / 26-30 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Riso bianco</b> Riso, olio evo <b>Pollo con crema di curcuma</b> Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo <b>Asiago</b> Asiago <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane pinoli, parmigiano, rosmarino, basilico, olio evo, aglio <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Crema di fagioli con pasta</b> Fagioli, pasta, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo <b>Fettina di maiale impanata</b> Carne di maiale, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, radicchio/ pomodori, mais	<b>Pasta burro e limone</b> Pasta, burro, limone, latte <b>Fish burger con salsa al pomodoro</b> Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, aglio, cipolla, aceto di mele, zucchero <b>Patate al forno</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo	
3 SETTIMANA	7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta ai grani antichi alla carrettiera</b> Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Minestrina in brodo vegetale</b> Pastina, carota, sedano, patate, cipolla, bietola, polpa di pomodoro, basilico <b>Arrosto di pollo con pane</b> Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, cipolla, prezzemolo, aglio, alloro, olio evo <b>Merluzzo capperi e limone</b> Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Tortelli di patate al ragù</b> Tortelli, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio, salvia, rosmarino <b>Ceci agli aromi</b> Ceci, salvia, rosmarino, aglio, olio evo <b>Carote brasate</b> Carote, cipolla, prezzemolo, olio evo <b>10/04 Menù green food week: Pasta al sugo finto, hummus di ceci e carote</b>	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo <b>Sformato di patate zucchine e menta</b> Uovo, zucchine, patate, menta, parmigiano, ricotta, prezzemolo, cipolla, aglio, pangrattato, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata	
4 SETTIMANA	14– 18 APRILE / 12-16 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, polpa di pomodoro, aglio, farina, prezzemolo, olio evo <b>Patate al forno</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo	<b>Crema di carote con orzo</b> Orzo, patate, carote, basilico, cipolla, olio evo <b>Prosciutto cotto</b> Prosciutto cotto <b>Insalata mista</b> Insalata, mais <b>15/04 Bar Menù di Pasqua: risotto agli asparagi, brasato, insalata e colomba.</b>	<b>Pasta alla fiacchieraia</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, olive, pancetta, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Polpette di formaggio</b> Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, olio evo <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, olio evo, aglio	<b>Risotto agli asparagi</b> Riso, asparagi, cipolla, prezzemolo, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele <b>Fagiolini /zucchine</b> Fagiolini, olio evo <b>15/05 Menù della celiachia</b>	<b>Pasta al pesto</b> Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo <b>Pollo salvia e limone</b> Pollo, farina, salvia, limone, olio evo <b>Carote filo</b> Carote	



# MENÙ PRIMAVERILE 2025

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	24- 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi  Scaloppina di pollo croccante  Fagiolini al pomodoro	Riso alla cantonese  Ricotta  Carote filo/ pomodori	Minestrone di verdura con farro  Pizza margherita	Pasta al sugo finto / zucchine  Hamburger di manzo  Erbette saltate	Pasta alla pastora  Platessa Impanata  Insalata mista
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata	Riso alla cantonese senza prosciutto		Burger vegetale	Cecina
<b>No carne si pesce</b>	Frittata	Riso alla cantonese senza prosciutto		Burger vegetale	
<b>No maiale</b>		Riso alla cantonese senza prosciutto			
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta agli aromi sgl, scaloppina di pollo croccante sgl		Minestrone con pasta sgl, pizza sgl	Pasta al sugo finto sgl, hamburger sgl	Pasta alla pastora sgl, platessa impanata sgl
<b>No latticini</b>		Frittata senza latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto	hamburger di manzo senza latticini	Pasta al pomodoro
<b>No uovo</b>		Riso alla cantonese senza uovo	Pizza senza allergeni	Hamburger di manzo senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>			Pizza senza allergeni		



# MENÙ PRIMAVERILE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Infanzia e primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO /26-30 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso bianco  Pollo con crema di curcuma  Piselli agli aromi	Tagliatelle al pomodoro  Asiago  Carote prezzemolate	Pasta al pesto di melanzane  Uova strapazzate  Fagiolini all'olio	Crema di fagioli con pasta  Fettina di maiale impanata  Insalata mista	Pasta burro e limone  Fish burger con salsa al pomodoro  Patate al forno
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Piselli e carote			Formaggio	Burger vegetale
<b>No carne si pesce</b>	Piselli e carote			Formaggio / pesce impanato	
<b>No maiale</b>				Formaggio / pesce impanato	
<b>No glutine (sgl)</b>	Pollo con crema di curcuma sgl	Tagliatelle al pomodoro sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl	Crema di fagioli con pasta sgl, fettina di maiale impanata sgl	Pasta burro e limone sgl, fishburger sgl
<b>No latticini</b>	Pollo alla curcuma senza latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro, Hamburger di manzo	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, uova strapazzate senza latticini		Pasta all'olio
<b>No uovo</b>		Tagliatelle sgl al pomodoro	Hamburger di manzo		Merluzzo al pomodoro
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		



# MENÙ PRIMAVERILE 2025

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta ai grani antichi alla carrettiera  Squacquerone  Erbette saltate	Minestrina in brodo vegetale  Arrosto di pollo con pane  Pomodori e basilico	Pasta agli aromi  Merluzzo capperi e limone  Purè di patate	Tortelli di patate al ragù  Ceci agli aromi  Carote brasate	Riso al pomodoro  Sformato di patate zucchine e menta  Insalata verde
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Frittata	Formaggio	Tortelli di patate al pomodoro	
<b>No carne si pesce</b>		Frittata		Tortelli di patate al pomodoro	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta alla carrettiera sgl	Minestrina sgl, arrosto di pollo con pane sgl	Pasta agli aromi sgl, merluzzo capperi e limone sgl	Gnocchi al ragù sgl, Ceci agli aromi sgl	Sformato di patate zucchine e menta sgl
<b>No latticini</b>	Frittata senza latticini			Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza latticini
<b>No uovo</b>				Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza uovo
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ PRIMAVERILE 2025

## Infanzia e primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

<b>4 SETTIMANA</b>	<b>14- 18 APRILE / 12-16 MAGGIO</b>				
	<b>lun</b>	<b>Mar</b>	<b>Mer</b>	<b>Gio</b>	<b>Ven</b>
<b>Menù del giorno</b>	Spaghetti aglio e olio  Merluzzo al pomodoro  Patate al forno	Crema di carote con orzo  Prosciutto cotto  Insalata mista	Pasta alla fiacchieraia  Polpette di formaggio  Spinaci saltati	Risotto agli asparagi  Uovo sodo con salsa verde  Fagiolini /zucchine	Pasta al pesto  Pollo salvia e limone  Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata trippata al pomodoro	Formaggio	Pasta pomodoro e olive		Lenticchie agli aromi
<b>No carne si pesce</b>		Formaggio	Pasta pomodoro e olive		Lenticchie agli aromi
<b>No maiale</b>		Formaggio	Pasta pomodoro e olive		
<b>No glutine (sgl)</b>	Spaghetti aglio e olio sgl, merluzzo al pomodoro sgl	Crema di carote con riso	Pasta alla fiacchieraia sgl, polpette di formaggio sgl	Salsa verde sgl	Pasta al pesto sgl, pollo salvia e limone sgl
<b>No latticini</b>			Polpette vegetali senza latticini		Pasta al pesto senza latticini
<b>No uovo</b>			Polpette vegetali senza uovo	Formaggio	
<b>No frutta a guscio</b>					Pasta al pesto senza frutta a guscio



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	<b>CARNE</b>
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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<b>CONDIMENTI E SALSE</b>
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.

