



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta agli aromi Pasta cipolla, alloro, basilico, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, farina, burro, salvia Pisellini saltati Pisellini, prezzemolo, aglio, olio evo	Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo	Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, pomodori pelati, carote, basilico, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Pasta al pesto di zucchine Pasta, zucchine, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, olio evo Roast-beef Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori Pomodori	Insalata Insalata Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Merluzzo, pane, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, cipolla, aceto di mele, zucchero Patatine fritte Patate, olio di semi	
2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE -03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Pecorino Pecorino Carote filo Carote	Crema di fagioli con pasta Pasta, fagioli, patate, cipolla, basilico, aglio, olio evo Pollo al forno Fusi di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto Pasta, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Sformato di patate e zucchine Uovo, zucchine, patate, latte, parmigiano, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Pasta al ragù di pesce Pasta, calamari, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, aglio, prezzemolo, olio evo Ricotta Ricotta Tris di verdure Carote, patate, zucchine	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, olio evo Polpettone di manzo Carne di manzo, latte sedano, carote, formaggio, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo Insalata mista Insalata e mais	
3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Riso burro e limone Riso, burro e limone Uovo sodo con salsa verde Uovo, salsa verde (pane, prezzemolo, olio evo, aceto di mele) Insalata mista Insalata, carote e mais	Pasta alla francescana Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Composta di verdure Carote, piselli e patate	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Polpette di lenticchie con salsa yogurt Lenticchie, patate, cipolla, aglio, uovo, rosmarino, parmigiano, pangrattato, latte, yogurt, erba cip. Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Crema di carote e ceci con orzo Orzo, patate, carote, ceci, cipolla, olio evo Tacchino arrosto Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Zucchine brasate Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo	
4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Squacquerone Squacquerone Fagiolini Fagiolini, olio evo	Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto cotto Insalata verde Insalata	Riso primavera Riso, zucchine, carote, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, brodo vegetale, olio evo Pesce al forno Pesce, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Crema di zucchine con sorgo Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo Scaloppina di pollo agli agrumi Pollo, farina, limone, olio evo Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Ravioli burro e salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro, salvia Fagioli agli aromi Fagioli, salvia, rosmarino, olio evo Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo	

* I piatti con l'asterisco potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

menù validato dall'Azienda USL Toscana Centro prot. 3943740 del 4/8/22

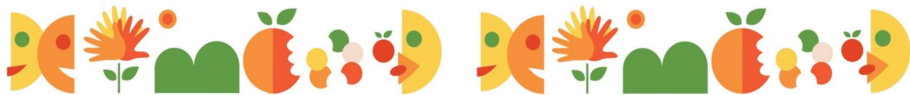


MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino burro e salvia Pisellini saltati	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita	Riso al pomodoro Frittata al parmigiano Spinaci saltati	Pasta al pesto di zucchini Roast-beef Pomodori	Insalata Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Patatine fritte
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio			Ceci agli aromi	Burger vegetariano
No carne si pesce	Formaggio			Ceci agli aromi	
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta sgl agli aromi, Scaloppina di tacchino burro e salvia sgl	Minestrone con riso , Pizza margherita sgl		Pasta sgl al pesto di zucchini	Panino sgl con fish burger e salsa al pomodoro sgl
No latticini	Scaloppina di tacchino olio e salvia	Pizza rossa	Frittata senza latticini	Pasta alle zucchini	
No uovo			Formaggio		Burger di pesce senza uovo
No frutta a guscio				Pasta alle zucchini	



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Pecorino Carote filo	Crema di fagioli con pasta Pollo al forno Fagiolini all'olio prezzemolato	Pasta al pesto Sformato di patate e zucchine Erbette saltate	Pasta al ragù di pesce Ricotta Tris di verdure	Riso al parmigiano Polpettone di manzo Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata		Pasta al pomodoro	Sformato vegetariano
No carne si pesce		Frittata			Sformato vegetariano
No maiale					
No glutine (sgl)	Tagliatelle al pomodoro sgl	Crema di fagioli con pasta sgl	Pasta al pesto sgl, Sformato di zucchine sgl	Pasta al ragù di pesce sgl	Polpettone di manzo sgl
No latticini	Cecina		Pasta al basilico, Frittata senza latticini con zucchine e patate	Lenticchie agli aromi	Riso all'olio, Hamburger di manzo
No uovo	Tagliatelle senza uovo al pomodoro		Cecina		Hamburger di manzo
No frutta a guscio			Pasta al basilico		



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Spaghetti aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Riso burro e limone Uovo sodo con salsa verde Insalata mista	Pasta alla francescana Merluzzo impanato Composta di verdure	Pasta al pomodoro Polpette di lenticchie con salsa yogurt Spinaci saltati	Crema di carote e ceci con orzo Tacchino arrosto Zucchine brasate
Vegetariano (no carne no pesce)		Uovo sodo senza salsa verde	Cecina		Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine (sgl)	Spaghetti aglio e olio sgl	Uovo sodo con salsa verde sgl	Pasta alla francescana sgl, Merluzzo impanato sgl	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di lenticchie sgl	Crema di carote con riso sgl
No latticini	Carne bianca ai ferri	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
No uovo		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
No frutta a guscio			Pasta al pomodoro		



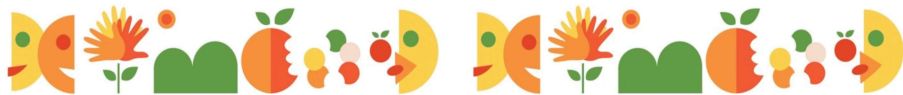
MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Squacquerone Fagiolini	Schiacciata al pomodoro Cosciotto Insalata verde	Riso primavera Pesce al forno Erbette saltate	Crema di zucchini con sorgo Scaloppina di pollo agli agrumi Pomodori e basilico	Ravioli burro e salvia Fagioli agli aromi Carote brasate
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio	Lenticchie agli aromi	Frittata	
No carne si pesce		Formaggio			
No maiale		Formaggio			
No glutine (sgl)	Pasta sgl alla carrettiera	Schiacciata al pomodoro sgl	Pesce al forno sgl	Scaloppina di pollo agli agrumi sgl	Ravioli burro e salvia sgl
No latticini	Frittata				Gnocchi di patate olio e salvia
No uovo					Gnocchi di patate burro e salvia
No frutta a guscio					





MENÙ PRIMAVERILE 2024

Infanzia e primaria

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. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello 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 km0.
	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.
	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.

