



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	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			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
	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			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
	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			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
	Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto cotto Insalata verde Insalata			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



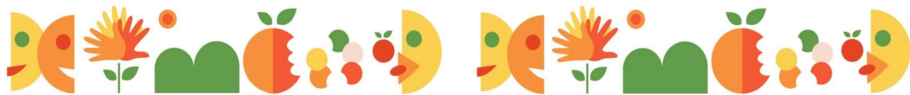
MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Minestrone di verdura con farro Pizza margherita			Insalata Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Patatine fritte
Vegetariano (no carne no pesce)					Burger vegetariano
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine (sgl)		Minestrone con riso , Pizza margherita sgl			Panino sgl con fish burger e salsa al pomodoro sgl
No latticini		Pizza rossa			
No uovo					Burger di pesce senza uovo
No frutta a guscio					



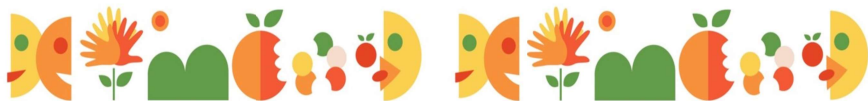


MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Crema di fagioli con pasta Pollo al forno Fagiolini all'olio prezzemolato			Riso al parmigiano Polpettone di manzo Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata			Sformato vegetariano
No carne si pesce		Frittata			Sformato vegetariano
No maiale					
No glutine (sgl)		Crema di piselli con pasta sgl			Polpettone di manzo sgl
No latticini					Riso all'olio, Hamburger di manzo
No uovo					Hamburger di manzo
No frutta a guscio					



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Riso burro e limone Uovo sodo con salsa verde Insalata mista			Crema di carote e ceci con orzo Tacchino arrosto Zucchine brasate
Vegetariano (no carne no pesce)					Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine (sgl)		Uovo sodo con salsa verde sgl			Crema di carote con riso sgl
No latticini		Riso all'olio			
No uovo		Carne bianca ai ferri			
No frutta a guscio					

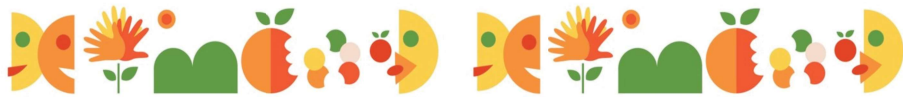


MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Schiacciata al pomodoro Cosciotto Insalata verde			Ravioli burro e salvia Fagioli agli aromi Carote brasate
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio			
No carne si pesce		Formaggio			
No maiale		Formaggio			
No glutine (sgl)		Schiacciata al pomodoro sgl			Ravioli burro e salvia sgl
No latticini					Gnocchi di patate olio e salvia
No uovo					Gnocchi di patate burro e salvia
No frutta a guscio					



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

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.

