



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

## Secondaria

### 1 SETTIMANA

11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo</p> <p><b>Filetto di merluzzo capperi e limone</b> Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, olio evo</p> <p><b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro, parmigiano</p>			<p><b>Passato di fagioli con pasta</b> Pasta, fagioli, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, pomodori pelati, olio evo</p> <p><b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, pane, latte, patate, parmigiano, uovo, farina, pangrattato, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, limone, olio evo</p> <p><b>Zucca al forno</b> Zucca, olio evo, aglio, rosmarino</p>

### 2 SETTIMANA

18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Pasta al pomodoro invernale</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo</p> <p><b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo</p> <p><b>Carote filo</b> Carote</p>			<p><b>Minestra in brodo vegetale</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, pomodori pelati, basilico, olio evo)</p> <p><b>Calamari e patate</b> Calamari, patate, pomodori pelati, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo</p> <p><i>20/12 menù di Natale</i> Tortelli al ragù, arista, patate arrosto</p>

### 3 SETTIMANA

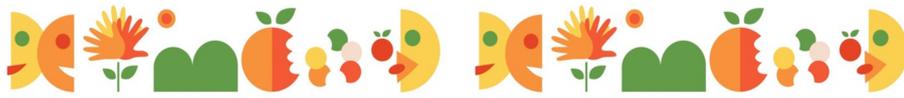
25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo</p> <p><b>Pizza</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo</p>			<p><b>Pasta sugo finto</b> Pasta, sedano, carote, pomodori pelati, olio evo, sale, basilico</p> <p><b>Spezzatino di maiale con verdure</b> Carne di maiale, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, verza, olio evo</p> <p><i>29/11 menù della festa toscana</i> Tagliatelle al ragù, raviggiolo, crudité di finocchi e carote</p>

### 4 SETTIMANA

2-6 DICEMBRE / 13-17 GENNAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
	<p><b>Riso basmati</b> Riso basmati, olio evo</p> <p><b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo</p> <p><b>Carote prezzemolate</b> Carote, olio evo, sale, prezzemolo</p>			<p><b>Insalata mista</b> Insalata, mais</p> <p><b>Polenta e spezzatino di manzo</b> Polenta, carne di manzo, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, olio evo, pomodori pelati</p>

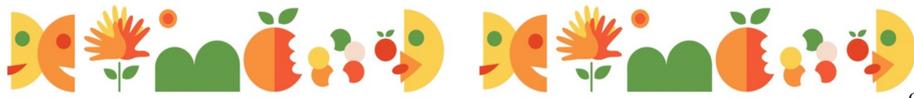


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Riso all'olio  Filetto di merluzzo capperi e limone  Purè di patate			Passato di fagioli con pasta  Medaglione di tacchino  Zucca al forno
Vegetariano (no carne no pesce)		Lenticchie agli aromi			Sfornato vegetariano
No carne si pesce					Sfornato vegetariano
No maiale					
No glutine		Filetto di merluzzo capperi e limone senza glutine			Passato di fagioli con pasta senza glutine  Medaglione di tacchino senza glutine
No latticini		Patate all'olio			Tacchino ai ferri
No uovo					Tacchino ai ferri
No frutta a guscio					



Comune di Scarperia e San Piero 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 al pomodoro invernale  Uova strapazzate  Carote filo			Minestra in brodo vegetale  Calamari e patate
Vegetariano (no carne no pesce)					Fagioli al pomodoro e patate
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine		Pasta al pomodoro invernale senza glutine			Minestra in brodo vegetale senza glutine
No latticini		Uova strapazzate senza latticini			
No uovo		Carne ai ferri			
No frutta a guscio					





## MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Passato di verdura con farro  Pizza			Pasta al sugo finto  Spezzatino di maiale con verdure
Vegetariano (no carne no pesce)					Frittata
No carne si pesce					Frittata
No maiale					Pollo ai ferri
No glutine		Passato di verdura con riso  Pizza senza			Pasta al sugo finto senza glutine
No latticini		Pizza rossa senza latticini			
No uovo		Pizza senza uovo			
No frutta a guscio		Pizza senza frutta a guscio			





Comune di Scarperia e San Piero



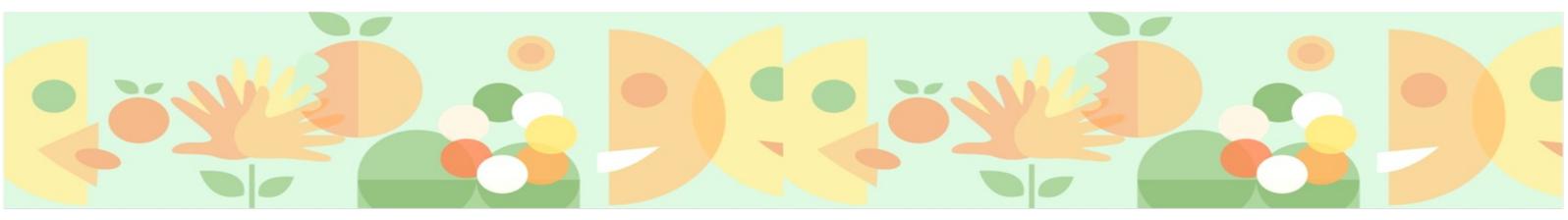
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	2-6 DICEMBRE /13-17 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno		Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate			Insalata mista Polenta e spezzatino di manzo
Vegetariano (no carne no pesce)		Ceci alla curcuma			Lenticchie in umido
No carne si pesce		Ceci alla curcuma			Lenticchie in umido
No maiale					
No glutine		Bocconcini di pollo al limone senza glutine			
No latticini					
No uovo					Cecina
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.

