



Comune di Scarperia e San Piero



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

24– 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO

martedì

Minestrone di verdura con farro

Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo, basilico

Schiacciata al pomodoro fresco

Schiacciata, pomodoro fresco

Squacquerone

Squacquerone

venerdì

Pasta alla pastora

Pasta, basilico, polpa di pomodoro, ricotta, olio evo, cipolla

Platessa impanata

Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo

Insalata mista

Insalata, carote, mais

2 SETTIMANA

MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO /26-30 MAGGIO

martedì

Riso bianco

Riso, olio evo

Pollo con crema di curcuma

Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo

Carote prezzemolate

Carote, prezzemolo, olio evo

venerdì

Pasta burro e limone

Pasta, burro, limone, latte, scorza di limone

Fish burger con salsa al pomodoro

Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, aglio, cipolla, aceto di mele, zucchero

Fagiolini all'olio

Fagiolini, olio evo

3 SETTIMANA

7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO

martedì

Minestrina in brodo vegetale

Pastina, carota, sedano, patate, cipolla, bietola, polpa di pomodoro, basilico

Arrosto di pollo con pane

Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo

Pomodori e basilico

Pomodori, basilico

venerdì

Riso al pomodoro

Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo

Sformato di patate zucchine e menta

Uovo, zucchine, menta, patate, parmigiano, ricotta, prezzemolo, cipolla, aglio, pangrattato, olio evo

Insalata verde

Insalata

4 SETTIMANA

14– 18 APRILE / 12-16 MAGGIO

martedì

Crema di carote con orzo

Orzo, patate, carote, basilico, cipolla, olio evo

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto

Insalata mista

Insalata, mais

15/04 Menù di Pasqua:

Tagliatelle al pomodoro, bocconcini di pollo finto fritto, insalata, colomba

venerdì

Pasta al pesto

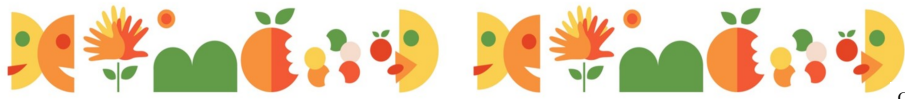
Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo

Pollo salvia e limone

Pollo, farina, salvia, limone, olio evo

Carote filo

Carote



Comune di Scarperia e San Piero



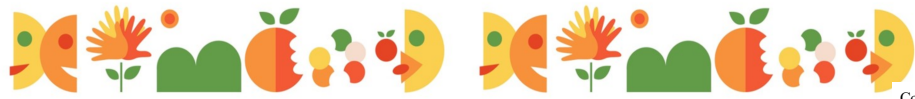
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	24- 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Minestrone di verdura con farro Schiacciata al pomodoro fresco Squacquerone			Pasta alla pastora Platessa Impanata Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)					Cecina
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine		Minestrone con pasta sgl, schiacciata sgl			Pasta alla pastora sgl, platessa impanata sgl
No latticini		prosciutto cotto			Pasta al pomodoro
No uovo					
No frutta a guscio		Schiacciata sgl			



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Riso bianco Pollo con crema di curcuma Carote prezzemolate			Pasta burro e limone Fish burger con salsa al pomodoro Fagiolini all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)		Piselli e carote			Burger vegetale
No carne si pesce		Piselli e carote			
No maiale					
No glutine		Pollo con crema di curcuma sgl			Pasta burro e limone sgl, fishburger sgl
No latticini		Pollo alla curcuma senza latticini			Pasta all'olio
No uovo					Merluzzo al pomodoro
No frutta a guscio					



Comune di Scarperia e San Piero

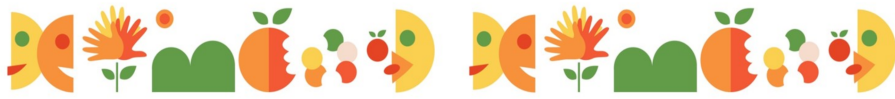


MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Minestrina in brodo vegetale Arrosto di pollo con pane Pomodori e basilico			Riso al pomodoro Sformato di patate zucchine e menta Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata			
No carne si pesce		Frittata			
No maiale					
No glutine		Minestrina sgl, arrosto di pollo con pane sgl			Sformato di patate zucchine e menta sgl
No latticini					Sformato vegetale senza latticini
No uovo					Sformato vegetale senza
No frutta a guscio					



Comune di Scarperia e San Piero



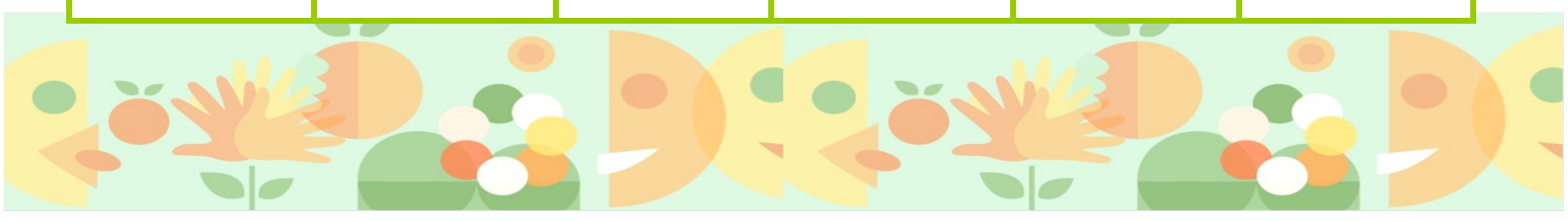
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
		Mar			Ven
Menù del giorno		Crema di carote con orzo Prosciutto cotto Insalata mista			Pasta al pesto Pollo salvia e limone Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio			Lenticchie agli aromi
No carne si pesce		Formaggio			Lenticchie agli aromi
No maiale		Formaggio			
No glutine		Crema di carote riso			Pasta al pesto sgl, pollo salvia e limone sgl
No latticini					Pasta al pesto senza latticini
No uovo					
No frutta a guscio					Pasta al pesto senza frutta a guscio





VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
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.
	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.
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	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.
	FRUTTA E VERDURA
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.
	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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

