



Comune di Scarperia e San Piero



SIAF
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

| 1 SETTIMANA | 15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Mozzarella Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta | Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Filetto di merluzzo capperi e limone Merluzzo, farina, olio evo, capperi, prezzemolo, limone Purè di patate Patate, latte, burro | Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo Frittata al parmigiano Uova, latte, parmigiano, olio evo Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo | Quadrucchi di carne rosè Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro Ceci saltati Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo YOGURT | Minestra in brodo Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico) Spinacina di pollo Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino Insalata mista / Insalata mista con cetrioli Lattuga, mais, radicchio | |
| 2 SETTIMANA | 22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE | | | | |
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Spaghetti alle vongole Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole Ricotta Ricotta Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo | Pasta al pesto di broccoli/ pesto di basilico Pasta, prezzemolo, olio evo, broccoli, pinoli, parmigiano, cipolla, patate Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli Insalata, mais | Pasta integrale alle olive Pasta, cipolla, olive, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Coscia di pollo Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo Infanzia: bocconcini di pollo | Crema di zucca / di zucchine con crostini Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane Arancini al ragù di carne Riso, carne di manzo, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uovo, pangrattato, olio, mozzarella Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo | Riso all'olio Riso, olio evo Cosciotto Cosciotto Cavolfiore gratinato/zucchine gratinate Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato | |
| 3 SETTIMANA | 29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE | | | | |
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo olio evo, cipolla Formaggio giunco Formaggio giunco Fagiolini in umido Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo | Riso basmati Riso Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Carote prezzemolate Carote, salvia, rosmarino, olio evo | Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro | Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Polpette di ceci Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Finocchi all'arancia Finocchi, succo d'arancia | Crema di carote/ crema di cavolo viola con orzo Patate, carote, cipolla, basilico,olio evo Platessa impanata Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Chips di patate Patatine Menu' di Halloween 31/10: Pasta al sugo finto, sfornato di zucca, insalata mista Menu' della toscana 28/11 :Tortelli al ragù, fagioli all'uccelletto, carote filo | |
| 4 SETTIMANA | 6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE | | | | |
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì | |
| Pasta alla pugliese Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro Scaloppina di pollo alla pizzaiola Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina Piselli agli aromi Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo | Pasta al pesto di barbe rosse/ pesto di melanzane Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo Arista alla toscana Arista , rosmarino, salvia, olio evo Insalata mista Insalata, carote | Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo | Riso verza e pecorino Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano reggiano, olio evo Zucca rifatta/pomodori Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia | Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Polpette di merluzzo Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Spinaci all'olio Spinaci, olio evo | |



Comune di Scarperia e San Piero



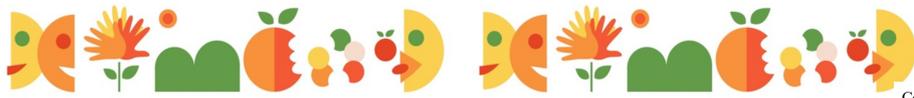
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 1 SETTIMANA | 15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Pasta burro e salvia Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori | Riso al pomodoro Filetto di merluzzo capperi e limone Purè di patate | Pasta allo scorfano Frittata al parmigiano Carote prezzemolate | Quadrucchi di carne rosè Ceci saltati Yogurt | Minestra in brodo Spinacina di pollo Insalata mista / Insalata mista con cetrioli |
| Vegetariano (no carne no pesce) | Piselli senza pancetta | Cecina | Pasta al pomodoro | Quadrucchi di patate in salsa rosè | Spinacina vegetariana |
| No carne si pesce | Piselli senza pancetta | | | Quadrucchi di patate in salsa rosè | Spinacina vegetariana |
| No maiale | Piselli senza pancetta | | | | |
| No glutine | Pasta sgl burro e salvia | Filetto di merluzzo capperi e limone sgl | Pasta sgl allo scorfano | Ravioli sgl in salsa rosè Ceci saltati sgl | Minestra sgl in brodo, Spinacina di pollo sgl |
| No latticini | Pasta all'olio, Pollo ai ferri | Patate all'olio | Frittata no latticini | Tagliatelle sgl al pomodoro, Carne ai ferri Yogurt vegetale | Spinacina di pollo no latticini |
| No uovo | | | Formaggio | Tagliatelle sgl al pomodoro, Carne ai ferri | Spinacina di pollo no uovo |
| No frutta a guscio | | | | | |



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 2 SETTIMANA | 22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE | | | | |
|--|--|--|---|--|---|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Spaghetti alle vongole Ricotta Erbette saltate | Pasta al pesto di broccoli /pesto di basilico Uova strapazzate Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli | Pasta integrale alle olive Coscia di pollo Patate arrosto | Crema di zucca / di zucchine con crostini Arancini al ragù di carne Fagiolini all'olio | Riso all'olio Cosciotto Cavolfiore gratinato / zucchine gratinate |
| Vegetariano (no carne no pesce) | Spaghetti al pomodoro | | Formaggio | Arancini vegetariani | Ceci agli aromi |
| No carne si pesce | | | Formaggio | Arancini Vegetariani | Pesce impanato |
| No maiale | | | | | Pesce impanato |
| No glutine | Pasta sgl alle vongole | Pasta sgl al pesto di broccoli | Pasta sgl alle olive | Crema di zucchine con crostini sgl, Arancini di carne al ragù sgl | Cavolfiore gratinato sgl |
| No latticini | Hamburger ai ferri | Pasta al pesto di broccoli no latticini, Uova strapazzate no latticini | | Arancini al ragù di carne no latticini | Cavolfiore all'olio |
| No uovo | | Hamburger i ferri | | Arancini al ragù di carne no uovo | |
| No frutta a guscio | | Pasta al pesto di broccoli no frutta a guscio | | | |



MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 3 SETTIMANA | 29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Pasta agli aromi Formaggio giunco Fagiolini in umido | Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate | Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino | Tagliatelle al pomodoro Polpette di ceci Finocchi all'arancia | Crema di carote / Crema di cavolo viola con orzo Platessa impanata Chips di patate |
| Vegetariano (no carne no pesce) | | Sformato vegetariano | Lenticchie in umido | | Formaggio |
| No carne si pesce | | Sformato vegetariano | Lenticchie in umido | | |
| No maiale | | | | | |
| No glutine | Pasta sgl agli aromi | Bocconcini di pollo al limone sgl | Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl | Tagliatelle sgl al pomodoro, Polpette di ceci sgl | Crema di carote con riso, Platessa impanata sgl, Chips di patate sgl |
| No latticini | Pesce al limone | | | Tagliatelle sgl al pomodoro, Polpette di ceci no latticini | Chips di patate sgl |
| No uovo | | | | Tagliatelle sgl al pomodoro, Polpette di ceci no uovo | Chips di patate sgl |
| No frutta a guscio | | | | | Chips di patate sgl |



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

| 4 SETTIMANA | 6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE | | | | |
|--|--|--|---|--|---|
| | lun | Mar | Mer | Gio | Ven |
| Menù del giorno | Pasta alla pugliese Scaloppina di pollo alla pizzaiola Piselli agli aromi | Pasta al pesto di barbe rosse / pesto di melanzane Arista alla toscana Insalata mista | Passato di verdura con farro Pizza | Riso verza e pecorino Frittata Zucca rifatta / Pomodori | Pasta aglio e olio Polpette di merluzzo Spinaci all'olio |
| Vegetariano (no carne no pesce) | Frittata | Formaggio | | | Polpette vegetariane |
| No carne si pesce | Frittata | Formaggio / Pesce al forno | | | |
| No maiale | | Formaggio / Pesce al forno | | | |
| No glutine | Pasta sgl alla pugliese, Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl | Pasta al pesto di barbe rosse sgl | Passato di verdura con riso, Pizza sgl | Frittata sgl | Pasta sgl aglio e olio, Polpette di merluzzo sgl |
| No latticini | Pasta all'olio | Pasta al pesto di barbe rosse no latticini | Pizza rossa e Prosciutto cotto | Riso alla verza, Frittata no latticini | |
| No uovo | | | Pizza senza allergeni | Carne ai ferri | |
| No frutta a guscio | | Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio | Pizza senza allergeni | | |



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. |
| MOZZARELLA | La ricotta è a filiera corta e km0. |
| GIUNCO | Il giunco è di filiera corta 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 | 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. |