



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE

lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

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

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

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

Riso all'olio

Riso, olio evo

Cosciotto

Cosciotto

Cavolfiore

gratinato/zucchine gratinate

Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato Fagiolini, olio evo

3 SETTIMANA

29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE

lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

Riso basmati

Riso

Bocconcini di pollo alla curcuma

Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo

Carote prezzemolate

Carote, salvia, rosmarino, olio evo

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, sformato 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 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

Pasta aglio e olio

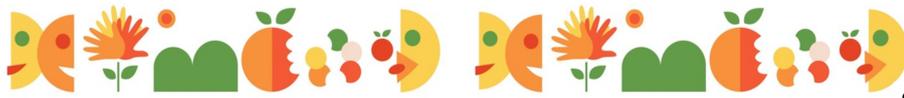
Pasta, aglio, olio evo

Polpette di merluzzo

Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio

Spinaci all'olio

Spinaci, olio evo



Comune di Scarperia e San Piero



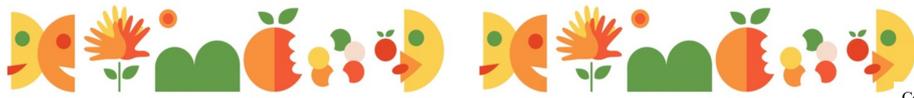
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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		Riso al pomodoro Filetto di merluzzo capperi e limone Purè di patate			Minestra in brodo Spinacina di pollo Insalata mista / Insalata mista con cetrioli
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina			Spinacina vegetariana
No carne si pesce					Spinacina vegetariana
No maiale					
No glutine		Filetto di merluzzo capperi e limone sgl			Minestra sgl in brodo, Spinacina di pollo sgl
No latticini		Patate all'olio			Spinacina di pollo no latticini
No uovo					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		Pasta al pesto di broccoli /pesto di basilico Uova strapazzate Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli			Riso all'olio Cosciotto Cavolfiore gratinato / zucchine gratinate
Vegetariano (no carne no pesce)					Ceci agli aromi
No carne si pesce					Pesce impanato
No maiale					Pesce impanato
No glutine		Pasta sgl al pesto di broccoli			Cavolfiore gratinato sgl
No latticini		Pasta al pesto di broccoli no latticini, Uova strapazzate no latticini			Cavolfiore all'olio
No uovo		Hamburger i ferri			
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		Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate			Crema di carote / Crema di cavolo viola con orzo Platessa impanata Chips di patate
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetariano			Formaggio
No carne si pesce		Sformato vegetariano			
No maiale					
No glutine		Bocconcini di pollo al limone sgl			Crema di carote con riso, Platessa impanata sgl, Chips di patate sgl
No latticini					Chips di patate sgl
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 al pesto di barbe rosse / pesto di melanzane Arista alla toscana Insalata mista			Pasta aglio e olio Polpette di merluzzo Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio			Polpette vegetariane
No carne si pesce		Formaggio / Pesce al forno			
No maiale		Formaggio / Pesce al forno			
No glutine		Pasta al pesto di barbe rosse sgl			Pasta sgl aglio e olio, Polpette di merluzzo sgl
No latticini		Pasta al pesto di barbe rosse no latticini			
No uovo					
No frutta a guscio		Pasta al pesto di barbe rosse no 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.
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.