



Comune di Scarperia e San Piero



# MENÙ INVERNALE 2025

## Infanzia e Primaria

### 1 SETTIMANA

8-12 DICEMBRE / 19-23 GENNAIO / 16-20 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta al pomodoro invernale</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Pisellini saltati</b> Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	<b>Pasta ai broccoli</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli <b>Merluzzo dorato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Insalata di radicchio</b> Insalata, radicchio	<b>Risotto alla zucca / verza</b> Riso, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro <b>Frittata di patate</b> Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo <b>Finocchi filo</b> Finocchi	<b>Minestrina in brodo carne</b> Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo <b>Bollito di pollo con salsa verde</b> Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo <b>Patate all'olio</b> Patate, olio evo	<b>Spaghetti burro</b> Pasta, burro <b>Burger di ceci e carote</b> Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Bietole al pomodoro</b> Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo

### 2 SETTIMANA

15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Riso al pomodoro</b> Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Coscia di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo <b>INFANZIA; bocconcini di pollo</b>	<b>Tortellini in brodo di vegetale</b> Pasta all'uovo, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, <b>Fagioli in umido</b> Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino <b>Zucca sabbiosa al forno / verdure</b> Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia <b>16/12 MENU' DI NATALE</b> Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce	<b>Pasta burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata mista</b> Lattuga, mais	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo <b>Pizza</b> Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	<b>Pasta ai formaggi</b> Pasta, edamer, latte, burro, parmigiano, ricotta <b>Polpette di pesce al pomodoro</b> scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo <b>Broccoli saltati</b> Broccoli, olio evo, aglio

### 3 SETTIMANA

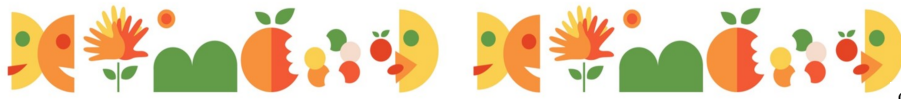
22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pici all'aglione</b> Pici, aglione, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo <b>Bucciatello</b> Bucciatello <b>Piselli prezzemolati</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Carote croccanti in forno</b> Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato <b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata, pomodori freschi <b>Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie</b> Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo	<b>Pasta al cavolfiore</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, cavolfiore <b>Polpettone</b> Carne di manzo, edamer, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, olio evo, cipolla, carote <b>Insalata mista</b> Lattuga, sedano rapa, mais	<b>Pasta alla pomarola</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Scaloppina di pollo croccante</b> Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, latte, burro <b>Calamari inzimino</b> Calamari, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo, aglio

### 4 SETTIMANA

12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Polenta al sugo finto</b> Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, basilico <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Cavolo romanesco all'olio</b> Cavolo romanesco, olio evo	<b>Crema di carote con orzo</b> Orzo, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, limone, latte, farina, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	<b>Riso porri e pecorino</b> Riso, porri, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo <b>Polpette di ceci</b> Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Carote al burro</b> Carote, burro	<b>Insalata mista</b> Insalata, barbe rosse, mais <b>Lasagne al ragù</b> Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano <b>Yogurt</b>	<b>Minestra in brodo di vegetale</b> Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano <b>Merluzzo con verdure</b> Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro <b>Finocchi filo</b> Finocchi



Comune di Scarperia e San Piero



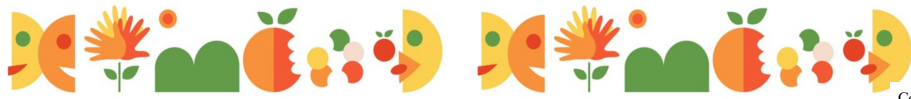
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	8-12 DICEMBRE / 19- 23 GENNAIO / 16-20 FEBBARIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro invernale  Ricotta  Pisellini saltati	Pasta ai broccoli  Merluzzo dorato  Insalata di radicchio	Risotto alla zucca  Frittata di patate  Finocchi filo	Minestrina in brodo carne  Bollito di pollo con salsa verde  Patate all'olio	Spaghetti burro  Burger di ceci e carote  Bietole al pomodoro
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Sformato vegetale		Minestra in brodo vegetale, formaggio	
<b>No carne si pesce</b>				Minestra in brodo vegetale, formaggio	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta sgl al pomodoro invernale	Pasta sgl ai broccoli		Minestra in brodo di carne sgl, bollito di pollo con salsa verde sgl	Pasta sgl burro, burger di ceci e carote sgl
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri		Frittata di patate no latticini		Pasta all'olio, burger di ceci no latticini
<b>No uovo</b>			Carne ai ferri		Burger di ceci e carote no uovo
<b>No frutta a guscio</b>					



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

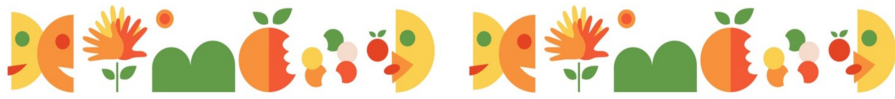
### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini saltati	Tortellini in brodo di vegetale Fagioli in umido Zucca sabbiosa al forno	Pasta burro e salvia Uova strapazzate Insalata mista	Passato di verdura con farro Pizza	Pasta ai formaggi Polpette di pesce al pomodoro Broccoli saltati
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Quadrucchi di patate in brodo			Polpette vegetali al pomodoro
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio	Quadrucchi di patate in brodo			
<b>No maiale</b>		Quadrucchi di patate in brodo			
<b>No glutine</b>		Tortellini sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl	Pasta sgl burro e salvia	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Pasta sgl ai formaggi, polpette di pesce al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>		Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio, uova strapazzate no latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta all'olio
<b>No uovo</b>		Pastina in brodo vegetale	Pollo ai ferri	Pizza senza allergeni	
<b>No frutta a guscio</b>				Pizza senza allergeni	

**MENÙ INVERNALE 2025****Infanzia e Primaria****ALTERNATIVE DIETE SPECIALI**

<b>3 SETTIMANA</b>	<b>22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO</b>				
	<b>lun</b>	<b>Mar</b>	<b>Mer</b>	<b>Gio</b>	<b>Ven</b>
<b>Menù del giorno</b>	Pici all'aglione Bucciatello Piselli prezzemolati	Carote croccanti in forno Schiacciata al pomodoro Crema di fagioli con pasta	Pasta al cavolfiore Polpettone Insalata mista	Pasta alla pomarola Scaloppina di pollo croccante Purè di patate	Riso al parmigiano Calamari inzimino
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Polpettone vegetariano		Frittata e spinaci
<b>No carne si pesce</b>			Polpettone vegetariano		Frittata e spinaci
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Spaghetti sgl all'aglione	Schiacciata sgl al pomodoro, crema di fagioli con pasta sgl	Pasta sgl al cavolfiore	Pasta alla pomarola sgl, Scaloppina di pollo croccante sgl	
<b>No latticini</b>	Spaghetti all'aglione, pesce al limone		Polpettone no latticini	Purè no latticini	Riso all'olio
<b>No uovo</b>	Spaghetti all'aglione		Carne ai ferri		
<b>No frutta a guscio</b>		Schiacciata al pomodoro no			





Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Polenta al sugo finto  Squacquerone  Cavolo romanesco all'olio	Crema di carote con orzo  Bocconcini di pollo al limone  Fagiolini al pomodoro	Riso porri e pecorino  Polpette di ceci  Carote al burro	Insalata mista  Lasagne al ragù  Yogurt	Minestra in brodo di vegetale  Merluzzo con verdure  Finocchi filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Frittata		Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi	Cecina
<b>No carne si pesce</b>		Frittata		Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Polenta al sugo finto sgl	Crema di carote con riso sgl, bocconcini di pollo al limone sgl	Polpette di ceci sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri	Bocconcini di pollo al limone no latticini	Riso ai porri, polpette di ceci no latticini,	Pasta al ragù, yogurt vegetale	
<b>No uovo</b>			Polpette di ceci no uovo	Pasta al ragù	
<b>No frutta a guscio</b>					



Comune di Scarperia e San Piero



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## 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. Gli spaghetti sono IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafileta in bronzo e prosciugata a lenta essiccazione.
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 km0.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
RICOTTA	La ricotta è biologica prodotta con latte italiano del Mugello.
YOGURT	Lo yogurt è biologico prodotto con latte italiano.
	PESCE
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e Antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	Il manzo è 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 alla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata a 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 nel territorio di Bagno a Ripoli.
POLPA DI POMODORO	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

