

# MENÙ INVERNALE 2025

## Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	20- 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta al pomodoro invernale</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Pisellini saltati</b> Pisellini, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	<b>Pasta al pesto di cavolo viola</b> Pasta, cavolo viola, pinoli, prezzemolo, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo <b>Tacchino burro e salvia</b> Tacchino, farina, burro, salvia, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, mais	<b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Filetto di platessa impanato</b> Platessa, pangrattato, limone, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, olio evo, aglio	<b>Minestra in brodo di carne</b> Pasta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, carne di manzo, pollo, prezzemolo, olio evo <b>Bollito</b> Pollo, manzo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo <b>Patate prezzemolate</b> Patata, olio evo, prezzemolo	<b>Riso alla verza</b> Riso, verza, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Carote filo</b> Carote filo	
2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Risotto ai formaggi</b> Riso, edamer, latte, burro, ricotta, olio evo <b>Coscia di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, rosmarino, alloro, olio evo	<b>Minestrone di verdura con orzo</b> Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	<b>Pasta integrale al pomodoro invernale</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Polpette di pesce</b> Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio,, olio evo	<b>Lasagne al ragù</b> Pasta all'uovo, carne di manzo, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, carote, mais <b>Yogurt</b> Carnevale: cenci	<b>Minestra in brodo vegetale</b> Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uovo, burro, parmigiano, olio evo <b>Carote brasate</b> Carote, cipolle, prezzemolo, olio evo	
3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta all'aglione</b> Pasta, aglione, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo <b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Ribollita</b> Pane, patate, carote, bietola, sedano, cavolo nero, polpa di pomodoro, cipolla, basilico, fagioli, origano, aglio, olio evo <b>Arista</b> Arista, salvia, rosmarino, alloro, olio evo <b>Pisellisaltati</b> Piselli, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	<b>Pasta al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Insalata</b> Insalata verde	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Burger di cereali e salsa ketchup</b> Patate, miglio, farro, orzo, parmigiano, uovo, cipolla, aglio, rosmarino, pangrattato, pane, latte, polpa di pomodoro, zucchero, aceto, olio evo <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, aglio olio evo	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Calamari e patate</b> Anelli e ciuffi di calamari, patate, prezzemolo, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo	
4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Polenta al sugo finto</b> Polenta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Bucciattello</b> Bucciattello <b>Finocchi filangè</b> Finocchi	<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, polpa di pomodoro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Gateau di patate</b> Uovo, patate, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, provola, burro, mozzarella, olio evo <b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo	<b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli, burro, salvia <b>Fagioli</b> Fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo <b>Cavolo nero saltato</b> Cavolo nero, aglio, olio evo	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, burro <b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, farina, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Verza brasata</b> Verza, aglio, prezzemolo, olio evo	



# MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	20- 24 GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Ricotta  Pisellini saltati	Pasta al pesto di cavolo viola  Petto di tacchino burro e salvia  Insalata mista	Spaghetti aglio e olio  Filetto di platessa impanato  Erbette saltate	Minestra in brodo di carne  Bollito  Patate prezzemolate	Riso alla verza  Frittata al parmigiano  Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Lenticchie agli aromi	Cotoletta vegetale impanata / Sformato vegetale	Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
<b>No carne si pesce</b>		Lenticchie agli aromi		Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta sgl al pomodoro	Pasta sgl al pesto di cavolo viola, Petto di tacchino burro e salvia sgl	Pasta sgl aglio e olio, Filetto di platessa sgl	Minestrina in brodo di carne sgl	
<b>No latticini</b>	Hamburger di manzo	Pasta al pesto di cavolo viola senza latticini, Petto di tacchino alla salvia			Frittata no latticini
<b>No uovo</b>					Formaggio
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di cavolo viola senza frutta secca			

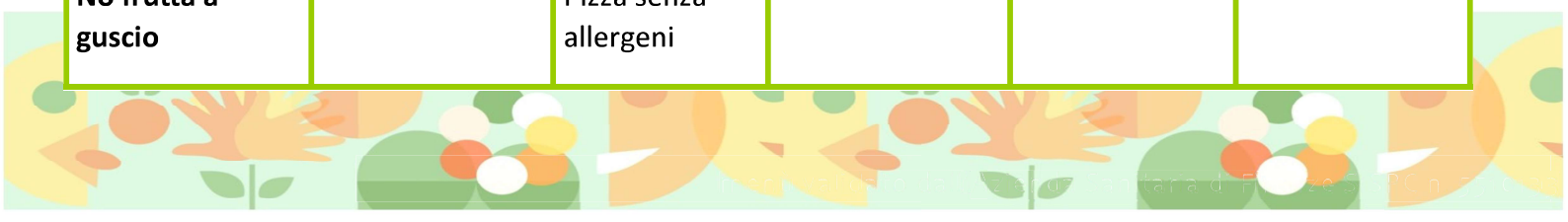


# MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Risotto ai formaggi Coscia di pollo Patate arrosto	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Erbette saltate	Lasagne al ragù Insalata mista Yogurt	Minestra in brodo vegetale Uova strapazzate Carote brasate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina		Polpette vegetali	Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
<b>No carne si pesce</b>	Cecina			Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>		Minestrone di verdura con riso sgl, Pizza margherita sgl	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di pesce sgl	Lasagne sgl ragu'	Minestra sgl in brodo vegetale
<b>No latticini</b>	Riso all'olio	Pizza rossa e prosciutto cotto		Pasta al ragù Yogurt vegetale	Uova strapazzate senza latticini
<b>No uovo</b>		Pizza senza allergeni	Polpette di pesce senza uovo	Pasta al ragù	Hamburger di manzo
<b>No frutta a guscio</b>		Pizza senza allergeni			



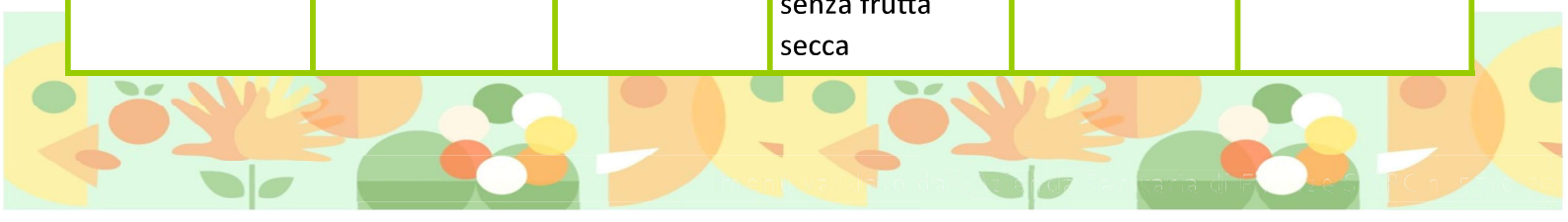


## MENÙ INVERNALE 2025

Infanzia e Primaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'aglione Bocconcini di pollo finto fritto Fagiolini all'olio	Ribollita Arista Piselli saltati	Pasta al pesto di cavolo nero Mozzarella Insalata	Pasta all'olio Burger di cereali con salsa ketchup Spinaci saltati	Riso al pomodoro Calamari con patate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Sformato di verdure			Frittata trippata con patate
<b>No carne si pesce</b>	Bocconcini di merluzzo impanati / Merluzzo al forno	Sformato di verdure			
<b>No maiale</b>		Carne bianca ai ferri			
<b>No glutine</b>	Pasta all'aglione sgl, Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Ribollita sgl	Pasta al pesto di cavolo nero sgl,	Pasta all'olio sgl, Burger vegetale sgl	
<b>No latticini</b>			Pasta al pesto di cavolo nero senza latticini, Ceci agli aromi	Burger di cereali senza latticini	
<b>No uovo</b>				Burger di cereali senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pesto di cavolo nero senza frutta secca		





## MENÙ INVERNALE 2025

### Infanzia e Primaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso all'olio Scaloppina di tacchino al limone Fagiolini al pomodoro	Polenta al sugo finto Bucciattello Finocchi filangè	Pasta alla carrettiera Gateau di patate Broccoli all'olio	Ravioli burro e salvia Fagioli Cavolo nero saltato	Pasta al parmigiano Merluzzo alla livornese Verza brasata
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina			Ravioli burro e salvia	Frittata
<b>No carne si pesce</b>	Pesce al limone				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Scaloppina di tacchino al limone sgl	Polenta sgl al sugo finto	Pasta alla carrettiera sgl, Gateau di patate sgl	Ravioli burro e salvia sgl	Pasta al parmigiano sgl, Merluzzo alla livornese sgl
<b>No latticini</b>		Hamburger di manzo	Frittata di patate senza latticini	Tagliatelle sgl alla salvia	Pasta all'olio
<b>No uovo</b>			Cecina	Tagliatelle sgl burro e salvia	
<b>No frutta a guscio</b>					





## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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 kmo.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotti da un'azienda toscana.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	<b>CARNE</b>
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 di aziende toscane.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<b>CONDIMENTI E SALSE</b>
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.

