



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	24– 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta all'olio Pasta, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	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	Riso alla cantonese Riso, piselli, prosciutto cotto, uovo, cipolla, olio evo Ricotta Ricotta Carote filo/pomodori Carote	Pasta al sugo finto/zucchine Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	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	31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO / 26-30 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Asiago Asiago Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo	Riso bianco Riso, olio evo Pollo con crema di curcuma Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane pinoli, parmigiano, rosmarino, basilico, olio evo, aglio Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Patate al forno Patate, salvia, rosmarino, olio evo	Crema di fagioli con pasta Fagioli, pasta, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo Fettina di maiale impanata Carne di maiale, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Insalata mista Insalata, radicchio/ pomodori, mais	Pasta burro e limone Pasta, burro, limone, latte, 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				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Squacquerone Squacquerone Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	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	Pasta all'olio Pasta, olio evo Merluzzo capperi e limone Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Tortelli di patate al ragù Tortelli, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio, salvia, rosmarino Ceci agli aromi Ceci, salvia, rosmarino, olio evo, aglio Carote brasate Carote, cipolla, olio evo, prezzemolo 10/04 Menù green food week: Pasta al sugo finto, hummus di ceci e carote	Riso al pomodoro Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Sformato di patate zucchine e menta Uovo, zucchine, patate, menta, parmigiano, ricotta, prezzemolo, cipolla, aglio, pangrattato, olio evo Insalata verde Insalata	
4 SETTIMANA	14– 18 APRILE / 12-16 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Merluzzo al pomodoro Merluzzo, polpa di pomodoro, aglio, farina, prezzemolo, olio evo Patate al forno Patate, salvia, rosmarino, olio evo	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	Pasta alla fiacchieraia Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, olive, pancetta, prezzemolo, aglio, olio evo Polpette di formaggio Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, olio evo, prezzemolo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Risotto agli asparagi Riso, asparagi, cipolla, prezzemolo, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini /zucchine Fagiolini, olio evo 15/05 Menù della celiachia	Pasta al pesto Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Pollo salvia e limone Pollo, farina, salvia, limone, olio evo Carote filo Carote	

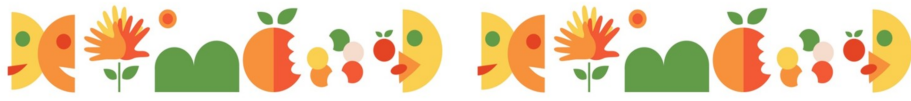


MENÙ PRIMAVERILE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	24– 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'olio Scaloppina di pollo croccante Fagiolini al pomodoro	Minestrone di verdura con farro Schiacciata al pomodoro fresco Squacquerone	Riso alla cantonese Ricotta Carote filo/ pomodori	Pasta al sugo finto/zucchine Hamburger di manzo Erbette saltate	Pasta alla pastora Platessa Impanata Insalata mista
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata		Riso alla cantonese senza prosciutto	Burger vegetale	Cecina
No carne si pesce	Frittata		Riso alla cantonese senza prosciutto	Burger vegetale	
No maiale			Riso alla cantonese senza prosciutto		
No glutine	Pasta all'olio sgl, scaloppina di pollo croccante sgl	Minestrone con pasta sgl, schiacciata sgl		Pasta al sugo finto sgl, hamburger sgl	Pasta alla pastora sgl, platessa impanata sgl
No latticini		prosciutto cotto	Frittata senza latticini	Hamburger di manzo senza latticini	Pasta al pomodoro
No uovo			Riso alla cantonese senza uovo	Hamburger di manzo senza uovo	
No frutta a guscio		Schiacciata sgl			



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Asiago Piselli agli aromi	Riso bianco Pollo con crema di curcuma Carote prezzemolate	Pasta al pesto di melanzane Uova strapazzate Patate al forno	Crema di fagioli con pasta Fettina di maiale impanata Insalata mista	Pasta burro e limone Fish burger con salsa al pomodoro Fagiolini all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Tagliatelle sgl al pomodoro	Piselli e carote		Formaggio	Burger vegetale
No carne si pesce		Piselli e carote		Formaggio / pesce impanato	
No maiale				Formaggio / pesce impanato	
No glutine	Tagliatelle al pomodoro sgl	Pollo con crema di curcuma sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl	Crema di fagioli con pasta sgl, fettina di maiale impanata sgl	Pasta burro e limone sgl, fishburger sgl
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro, Hamburger di manzo	Pollo alla curcuma senza latticini	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, uova strapazzate senza latticini		Pasta all'olio
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro		Hamburger di manzo		Merluzzo al pomodoro
No frutta a guscio			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		

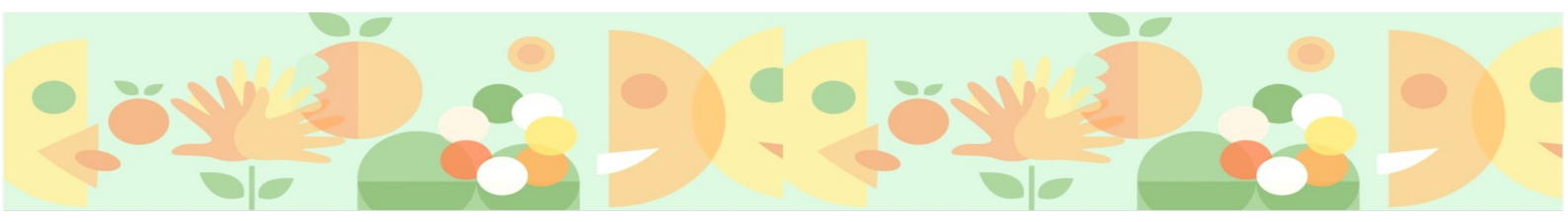


MENÙ PRIMAVERILE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Squacquerone Erbette saltate	Minestrina in brodo vegetale Arrostato di pollo con pane Pomodori e basilico	Pasta all'olio Merluzzo capperi e limone Purè di patate	Tortelli di patate al ragù Ceci agli aromi Carote brasate	Riso al pomodoro Sformato di patate zucchine e menta Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata	Formaggio	Gnocchi sgl al pomodoro	
No carne si pesce		Frittata		Tortelli di patate al pomodoro	
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Minestrina sgl, arrosto di pollo con pane sgl	Pasta all'olio sgl, merluzzo capperi e limone sgl	Gnocchi al ragù sgl, Ceci agli aromi sgl	Sformato di patate zucchine e menta sgl
No latticini	Frittata senza latticini			Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza latticini
No uovo				Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza uovo
No frutta a guscio					



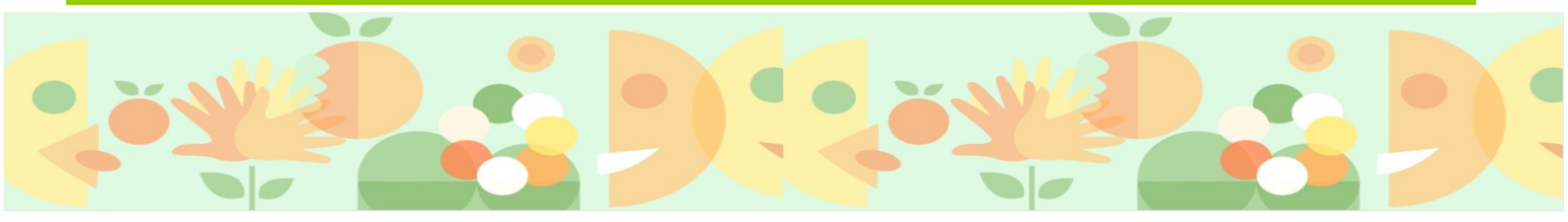


MENÙ PRIMAVERILE 2025

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Merluzzo al pomodoro Patate al forno	Crema di carote con orzo Prosciutto cotto Insalata mista	Pasta alla fiacchieraia Polpette di formaggio Spinaci saltati	Risotto agli asparagi Frittata Fagiolini /zucchine	Pasta al pesto Pollo salvia e limone Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata con patate	Formaggio	Pasta pomodoro e olive		Lenticchie agli aromi
No carne si pesce		Formaggio	Pasta pomodoro e olive		Lenticchie agli aromi
No maiale		Formaggio	Pasta pomodoro e olive		
No glutine	Pasta aglio e olio sgl, merluzzo al pomodoro sgl	Crema di carote con riso	Pasta alla fiacchieraia sgl, polpette di formaggio sgl		Pasta al pesto sgl, pollo salvia e limone sgl
No latticini			Polpette vegetali senza latticini	Frittata senza latticini	Pasta al pesto senza latticini
No uovo			Polpette vegetali senza uovo	Formaggio	
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.

