



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

1 SETTIMANA	13-17 NOVEMBRE / 11-15 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Zucca al forno</b> Zucca, aromi, olio evo		<b>Tortelli di patate al ragù</b> Tortelli, carne di manzo, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata mista</b> Lattuga, mais, radicchio		
2 SETTIMANA	20-24 NOVEMBRE / 18-22 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta ai broccoli</b> Pasta, broccoli, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Coscia di pollo</b> Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini al vapore</b> Fagiolini		<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Finocchi a quarti</b> Finocchi		
3 SETTIMANA	27 NOVEMBRE—1 DICEMBRE / 8-12 GENNAIO			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Riso porri e pecorino</b> Riso, porri, pecorino, olio evo <b>Cotoletta di tacchino finto fritto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo		<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, olio evo, aglio <b>Pizza</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, olio evo <b>Spinacini saltati</b> Spinacini, aglio, olio evo		
4 SETTIMANA	04-08 DICEMBRE / 15-19 GENNAIO			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio		<b>Vellutata di zucca con pasta</b> Zucca, patate, pasta, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo <b>Roast beef</b> Carne di manzo, odori, aromi, olio evo <b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo		



## MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	13-17 NOVEMBRE / 11-15 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Mozzarella  Zucca al forno		Tortelli di patate al ragù  Frittata al parmigiano  Insalata mista		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Tortelli di patate al pomodoro		
<b>No carne si pesce</b>			Tortelli di patate al pomodoro		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta al pomodoro senza glutine		Tortelli al ragù senza glutine		
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri		Gnocchi al ragù  Frittata solo uovo		
<b>No uovo</b>			Gnocchi al ragù  Carne ai ferri		
<b>No frutta a guscio</b>					

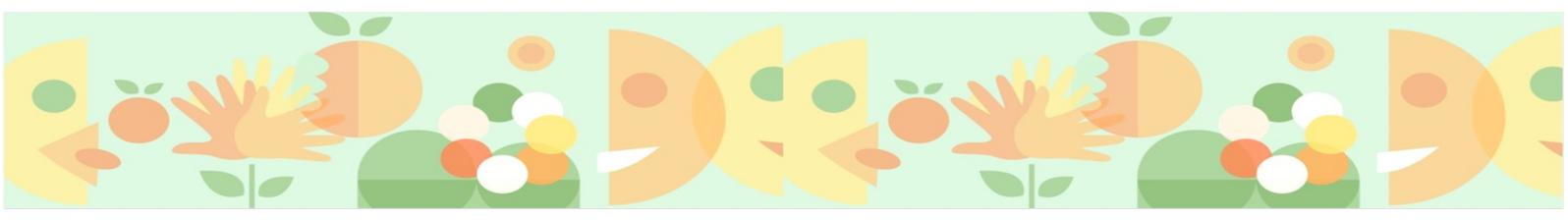


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	20-24 NOVEMBRE / 18-22 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta ai broccoli Coscia di pollo Fagiolini al vapore		Risotto alla zucca Stracchino Finocchi a quarti		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina				
<b>No carne si pesce</b>	Cecina				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta ai broccoli senza glutine				
<b>No latticini</b>			Carne ai ferri		
<b>No uovo</b>					
<b>No frutta a guscio</b>					



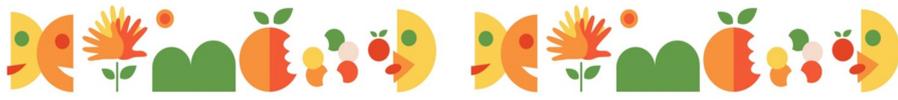


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	27 NOVEMBRE—1 DICEMBRE / 8-12 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso porri e pecorino  Cotoletta di tacchino finto fritto  Piselli agli aromi		Pasta aglio e olio  Pizza  Spinacini saltati		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio				
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Cotoletta tacchino finto fritto senza glutine		Pasta aglio e olio senza glutine  Pizza senza glutine		
<b>No latticini</b>	Riso ai porri		Pizza rossa senza tracce di allergeni		
<b>No uovo</b>			Pesce all'olio Pizza senza tracce di allergeni		
<b>No frutta a guscio</b>			Pizza senza tracce di allergeni		

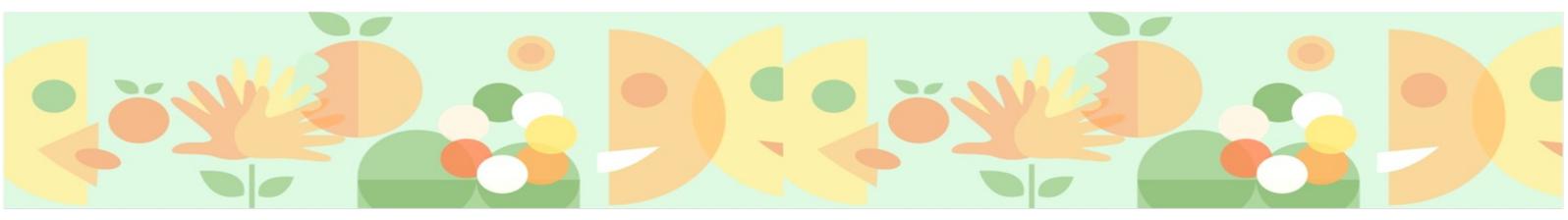


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	04-08 DICEMBRE /15-19 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Ricotta  Carote prezzemolate		Vellutata di zucca con pasta  Roast beef  Composta di verdure		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Ceci all'olio		
<b>No carne si pesce</b>			Ceci all'olio		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta al pomodoro senza glutine		Vellutata di zucca con pasta senza glutine		
<b>No latticini</b>	Lenticchie all'olio				
<b>No uovo</b>					
<b>No frutta a guscio</b>					





# 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. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta 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 senza conservanti.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.

## 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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico prodotto con latte italiano di alta qualità.

## PESCE

PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
-------	---

## CARNE

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 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 dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata 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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

