



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ PRIMAVERILE 2024

## Secondaria

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p><b>Pasta agli aromi</b> Pasta cipolla, alloro, basilico, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo</p> <p><b>Scaloppina di tacchino burro e salvia</b> Tacchino, farina, burro, salvia</p> <p><b>Pisellini saltati</b> Pisellini, prezzemolo, aglio, olio evo</p>		<p><b>Minestrone di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo</p> <p><b>Pizza margherita</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo</p>			
2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p><b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo</p> <p><b>Pecorino</b> Pecorino</p> <p><b>Carote filo</b> Carote</p>		<p><b>Pasta al pesto</b> Pasta, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo</p> <p><b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, prosciutto crudo, latte sedano, carote, formaggio, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo</p> <p><b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p>			
3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p><b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo</p> <p><b>Mozzarella</b> Mozzarella</p> <p><b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico</p>		<p><b>Pasta alla francescana</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo</p> <p><b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo</p> <p><b>Composta di verdure</b> Carote, piselli e patate</p>			
4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p><b>Pasta ai grani antichi alla carrettiera</b> Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p><b>Squacquerone</b> Squacquerone</p> <p><b>Fagiolini</b> Fagiolini, olio evo</p>		<p><b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro, salvia</p> <p><b>Pesce al forno</b> Pesce, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo</p> <p><b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p>			



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	<b>Pasta agli aromi</b> <b>Scaloppina di tacchino burro e salvia</b> <b>Pisellini saltati</b>		<b>Minestrone di verdura con farro</b> <b>Pizza margherita</b>		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio				
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta sgl agli aromi, Scaloppina di tacchino burro e salvia sgl		Minestrone con riso , Pizza margherita sgl		
<b>No latticini</b>	Scaloppina di tacchino olio e salvia		Pizza rossa		
<b>No uovo</b>					
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Tagliatelle al pomodoro  Pecorino  Carote filo		Pasta al pesto  Polpettone di manzo  Erbette saltate		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Sformato vegetariano		
<b>No carne si pesce</b>			Sformato vegetariano		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Tagliatelle al pomodoro sgl		Pasta al pesto sgl, Polpettone di manzo sgl		
<b>No latticini</b>	Cecina		Pasta al basilico, Hamburger di manzo		
<b>No uovo</b>	tagliatelle senza uovo al pomodoro		Hamburger di manzo		
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al basilico		



# MENÙ PRIMAVERILE 2023

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Spaghetti aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico		Pasta alla francescana Merluzzo impanato Composta di verdure		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Cecina		
<b>No carne si pesce</b>					
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Spaghetti aglio e olio sgl		Pasta alla francescana sgl, Merluzzo impanato sgl		
<b>No latticini</b>	Carne bianca ai ferri		Pasta al pomodoro		
<b>No uovo</b>					
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pomodoro		





## MENÙ PRIMAVERILE 2023

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta ai grani antichi alla carrettiera  Squacquerone  Fagiolini		Ravioli burro e salvia  Pesce al forno  Erbette saltate		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Lenticchie agli aromi		
<b>No carne si pesce</b>					
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta sgl alla carrettiera		Ravioli burro e salvia sgl, Pesce al forno sgl		
<b>No latticini</b>	Frittata		Gnocchi di patate olio e salvia		
<b>No uovo</b>			Gnocchi di patate burro e salvia		
<b>No frutta a guscio</b>					



## MENÙ PRIMAVERILE 2024

Secondaria

## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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 km0.
	<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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
	<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 prevalentemente a Km0 e toscani.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

