



Comune di Borgo San Lorenzo



MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

20- 24 GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO

lunedì

Pasta al pomodoro

Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo

Ricotta

Ricotta

Pisellini saltati

Pisellini, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo

mercoledì

Pasta aglio e olio

Pasta, aglio, olio evo

Filetto di platessa impanato

Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo

Erbette saltate

Spinaci, bietole, olio evo, aglio

2 SETTIMANA

27-31 GENNAIO / 24-28 FEBBRAIO

lunedì

Risotto ai formaggi

Riso, edamer, latte, burro, ricotta, olio evo

Coscia di pollo

Pollo, salvia, rosmarino, olio evo

Patate arrosto

Patate, rosmarino, alloro, olio evo

mercoledì

Pasta integrale al pomodoro

Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo

Pizza margherita

Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo

3 SETTIMANA

03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO

lunedì

Pasta all'aglione

Pasta, aglione, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo

Bocconcini di pollo finto fritto

Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo

Fagiolini all'olio

Fagiolini, olio evo

mercoledì

Pasta al pesto di cavolo nero

Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo

Mozzarella

Mozzarella

Insalata

Insalata verde

4 SETTIMANA

10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO

lunedì

Riso all'olio

Riso, olio evo

Scaloppina di tacchino al limone

Tacchino, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo

Fagiolini al pomodoro

Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo

mercoledì

Ravioli burro e salvia

Ravioli, burro, salvia

Polpette di patate

Uovo, patate, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, provola, salvia, aglio, rosmarino, cipolla, latte, pane, olio evo

Broccoli all'olio

Broccoli, olio evo



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	20- 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Ricotta Pisellini saltati		Pasta aglio e olio Filetto di platessa impanato Erbette saltate		
Vegetariano (no carne no pesce)			Cotoletta vegetale impanata / Sformato vegetale		
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Pasta sgl al pomodoro		Pasta sgl aglio e olio, Filetto di platessa sgl		
No latticini	Hamburger di manzo				
No uovo					
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Risotto ai formaggi Coscia di pollo Patate arrosto		Pasta al pomodoro Pizza margherita		
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina				
No carne si pesce	Cecina				
No maiale					
No glutine			Pasta al pomodoro sgl, Pizza margherita sgl		
No latticini	Riso all'olio		Pizza rossa e prosciutto cotto		
No uovo			Pizza senza allergeni		
No frutta a guscio			Pizza senza allergeni		





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'aglione Bocconcini di pollo finto fritto Fagiolini all'olio		Pasta al pesto di cavolo nero Mozzarella Insalata		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				
No carne si pesce	Bocconcini di merluzzo impanati / Merluzzo al forno				
No maiale					
No glutine	Pasta all'aglione sgl, Bocconcini di pollo finto fritto sgl		Pasta al pesto di cavolo nero sgl,		
No latticini			Pasta al pesto di cavolo nero senza latticini, Ceci agli aromi		
No uovo					
No frutta a guscio			Pasta al pesto di cavolo nero senza frutta secca		



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso all'olio Scaloppina di tacchino al limone Fagiolini al pomodoro		Ravioli burro e salvia Polpette di patate Broccoli all'olio		
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina		Ravioli burro e salvia		
No carne si pesce	Pesce al limone				
No maiale					
No glutine	Scaloppina di tacchino al limone sgl		Ravioli burro e salvia sgl, Polpette di patate sgl		
No latticini			Tagliatelle sgl alla salvia, Frittata di patate senza latticini		
No uovo			Tagliatelle sgl burro e salvia, Cecina		
No 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 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.
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.
	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 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.

