



Comune di Borgo San Lorenzo



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA	24– 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO			
lunedì		mercoledì		
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		Riso alla cantonese Riso, piselli, prosciutto cotto, uovo, cipolla, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Carote filo/pomodori Carote		
2 SETTIMANA	31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO / 26-30 MAGGIO			
lunedì		mercoledì		
Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Formaggio Formaggio Piselli Piselli		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		
3 SETTIMANA	7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO			
lunedì		mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Mozzarella Mozzarella Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo		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 Insalata mista Insalata, mais		
4 SETTIMANA	14– 18 APRILE / 12-16 MAGGIO			
lunedì		mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta olio Pasta, olio evo Merluzzo al pomodoro Merluzzo, polpa di pomodoro, aglio, farina, prezzemolo, olio evo Fagiolini /zucchine Fagiolini, olio evo		Pasta all'amatriciana Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, pancetta, prezzemolo, aglio, olio evo Prosciutto cotto Prosciutto cotto Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio 16/04 Menù di Pasqua: Tagliatelle al pomodoro, bocconcini di pollo finto fritto, insalata, colomba		



Comune di Borgo San Lorenzo



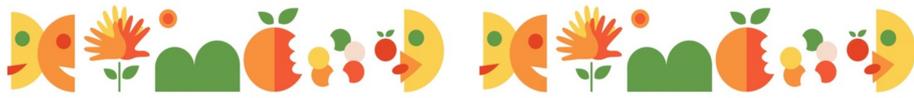
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	24- 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Pasta all'olio Scaloppina di pollo croccante Fagiolini al pomodoro		Riso alla cantonese Hamburger di manzo Carote filo/ pomodori		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata		Riso alla cantonese senza prosciutto, Burger vegetale		
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		hamburger sgl		
No latticini			hamburger di manzo senza latticini		
No uovo			Riso alla cantonese senza uovo, Hamburger di manzo senza 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	Tagliatelle al pomodoro Formaggio Piselli		Pasta al pesto di melanzane Uova strapazzate Patate al forno		
Vegetariano (no carne no pesce)	Tagliatelle sgl al pomodoro				
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Tagliatelle al pomodoro sgl		Pasta al pesto di melanzane sgl		
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro, Hamburger di manzo		Pasta al pesto di melanzane senza latticini, uova strapazzate senza latticini		
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro		Hamburger di manzo		
No frutta a guscio			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Mozzarella Erbette saltate		Tortelli di patate al ragù Ceci agli aromi Insalata mista		
Vegetariano (no carne no pesce)			Gnocchi sgl al pomodoro		
No carne si pesce			Tortelli di patate al pomodoro		
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl		Gnocchi al ragù sgl, Ceci agli aromi sgl		
No latticini	Frittata senza latticini		Gnocchi al ragù sgl		
No uovo			Gnocchi al ragù sgl		
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Pasta olio Merluzzo al pomodoro Fagiolini/zucchine		Pasta all'amatriciana Prosciutto cotto Spinaci saltati		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata con patate		Pasta pomodoro, formaggio		
No carne si pesce			Pasta pomodoro, formaggio		
No maiale			Pasta pomodoro, formaggio		
No glutine	Pasta olio sgl, merluzzo al pomodoro sgl		Pasta all'amatriciana sgl		
No latticini					
No uovo					
No frutta a guscio					





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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.

