



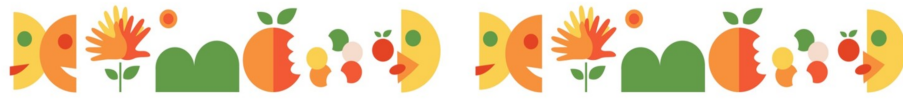
Comune di Borgo San Lorenzo



## MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

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



Comune di Borgo San Lorenzo



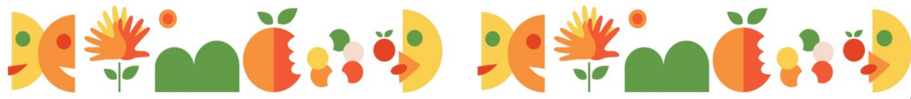
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



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		
<b>Menù del giorno</b>	Tagliatelle al pomodoro  Formaggio  Piselli		Pasta al pesto di melanzane  Uova strapazzate  Patate al forno		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Tagliatelle sgl al pomodoro				
<b>No carne si pesce</b>					
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Tagliatelle al pomodoro sgl		Pasta al pesto di melanzane sgl		
<b>No latticini</b>	Tagliatelle sgl al pomodoro, Hamburger di manzo		Pasta al pesto di melanzane senza latticini, uova strapazzate senza latticini		
<b>No uovo</b>	Tagliatelle sgl al pomodoro		Hamburger di manzo		
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

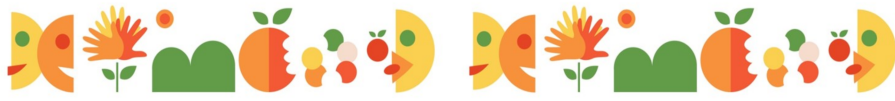
## MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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





Comune di Borgo San Lorenzo



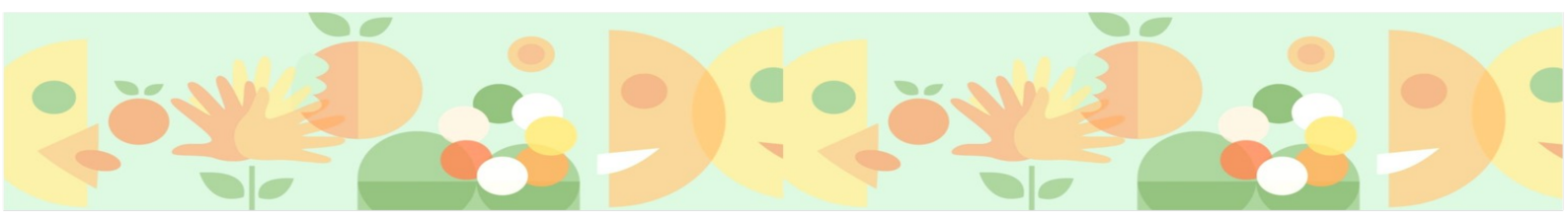
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ PRIMAVERILE 2025

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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.
	<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.
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	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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

