



Comune di Borgo San Lorenzo



MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

8-12 DICEMBRE / 19- 23 GENNAIO / 16-20 FEBBARIO

lunedì

Pasta al pomodoro invernale

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

Ricotta

Ricotta

Pisellini saltati

Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo

mercoledì

Risotto alla zucca / verza

Riso, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro

Frittata di patate

Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo

Finocchi filo

Finocchi

2 SETTIMANA

15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO

lunedì

Riso al pomodoro

Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo

Coscia di pollo

Pollo, salvia, rosmarino, olio evo

Fagiolini saltati

Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo

mercoledì

Pasta burro e salvia

Pasta, burro, salvia

Pizza

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

3 SETTIMANA

22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

lunedì

Pici all'aglione

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

Bucciatello

Bucciatello

Piselli prezzemolati

Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo

mercoledì

Carote croccanti in forno

Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato

Schiacciata al pomodoro

Schiacciata, pomodori freschi

Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie

Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo

4 SETTIMANA

12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO

lunedì

Crema di carote con orzo

Orzo, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo

Bocconcini di pollo al limone

Pollo, limone, latte, farina, olio evo

Fagiolini al pomodoro

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

mercoledì

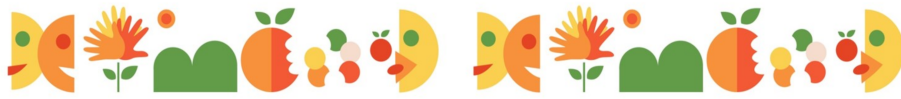
Carote al burro

Carote, burro

Lasagne al ragù

Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano

Yogurt



Comune di Borgo San Lorenzo



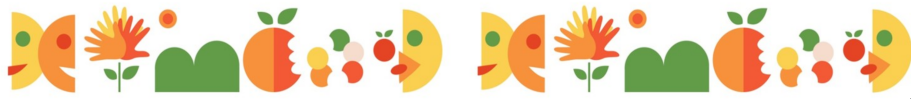
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	8-12 DICEMBRE / 19- 23 GENNAIO / 16-20 FEBBARIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro invernale Ricotta Pisellini saltati		Risotto alla zucca Frittata di patate Finocchi filo		
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Pasta sgl al pomodoro invernale				
No latticini	Carne ai ferri		Frittata di patate no latticini		
No uovo			Hamburger di carne ai ferri		
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo



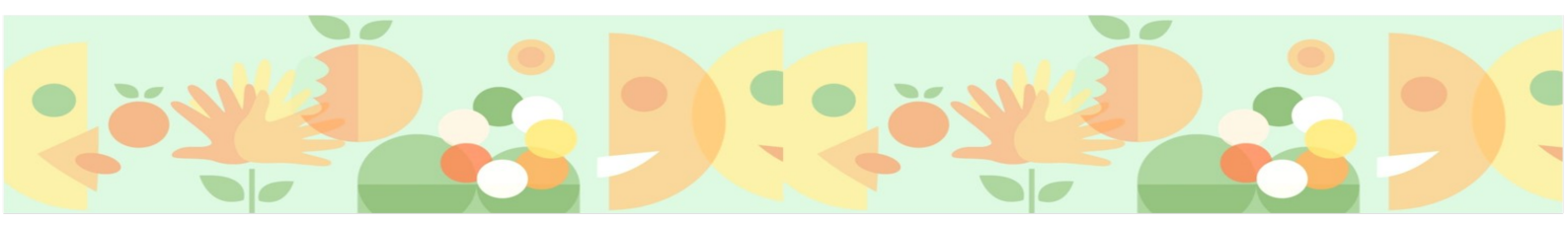
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini saltati		Pasta burro e salvia Pizza		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine			Pasta burro e salvia sgl, Pizza sgl		
No latticini			Pasta all'olio, Pizza rossa con prosciutto cotto		
No uovo			Pizza senza allergeni		
No frutta a guscio			Pizza senza allergeni		



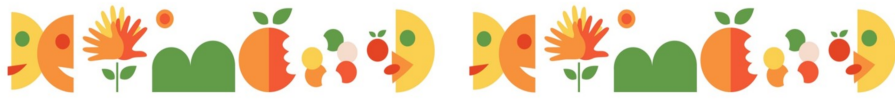


MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pici all'aglione Bucciatello Piselli prezzemolati		Carote croccanti in forno Schiacciata al pomodoro Crema di fagioli con pasta		
Vegetariano (no carne no pesce)					
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Spaghetti sgl all'aglione		Schiacciata sgl al pomodoro, crema di fagioli con pasta sgl		
No latticini	Spaghetti all'aglione, pesce al limone				
No uovo	Spaghetti all'aglione				
No frutta a guscio			Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio		



MENÙ INVERNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Crema di carote con orzo Bocconcini di pollo al limone Fagiolini al pomodoro		Carote al burro Lasagne al ragù Yogurt		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata		Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi		
No carne si pesce	Frittata		Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi		
No maiale	Crema di carote con riso sgl, bocconcini di pollo al limone sgl				
No glutine	Bocconcini di pollo al limone no latticini		Lasagne sgl al ragù		
No latticini			Carote all'olio, pasta al ragù, yogurt vegetale		
No uovo			Pasta al ragù		
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 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. Gli spaghetti sono IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafilata in bronzo e prosciugata a lenta essiccazione.
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.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e km0.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
RICOTTA	La ricotta è biologica prodotta con latte italiano del Mugello.
YOGURT	Lo yogurt è biologico prodotto con latte italiano.
	PESCE
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e Antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	Il manzo è 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 alla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata a 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 nel territorio di Bagno a Ripoli.
POLPA DI POMODORO	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

