

**MENÙ AUTUNNALE 2026**

secondaria

1 SETTIMANA	5-9 OTTOBRE / 2-6 NOVEMBRE / 30-4 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Mozzarella Mozzarella Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo		Tortelli di patate al ragu' Tortelli, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia Insalata mista Lattuga, mais, radicchio YOGURT		
2 SETTIMANA	12-16 OTTOBRE / 9-13 NOVEMBRE / 7-11 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Cosciotto Cosciotto Piselli saltati Piselli, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo		Spaghetti al pomodoro Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo Coscia di pollo Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Insalata Insalata		

3 SETTIMANA	19-23 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Scamorza Scamorza Fagiolini saltati Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo		Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone igr dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro		
4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 NOVEMBRE / 21-25 DICEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo Frittata di patate Uova, latte, patate, parmigiano, olio evo Piselli agli aromi Piselli, aglio, cipolla, olio evo		Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Insalata Insalata		



Comune di Borgo San Lorenzo

MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	5-9 OTTOBRE/ 2-6 NOVEMBRE/ 30-4 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e salvia Mozzarella Fagiolini al pomodoro		Tortelli di patate al ragu' Insalata mista YOGURT		
Vegetariano (no carne no pesce)			Tortelli di patate al ragù di lenticchie		
No carne si pesce			Tortelli di patate al ragù di lenticchie		
No maiale					
No glutine	Pasta sgl burro e salvia		Ravioli sgl al ragù		
No latticini	Pasta olio e salvia Hamburger		Tagliatelle sgl al ragù Yogurt no latticini		
No uovo			Tagliatelle sgl al ragù		
No frutta a guscio					



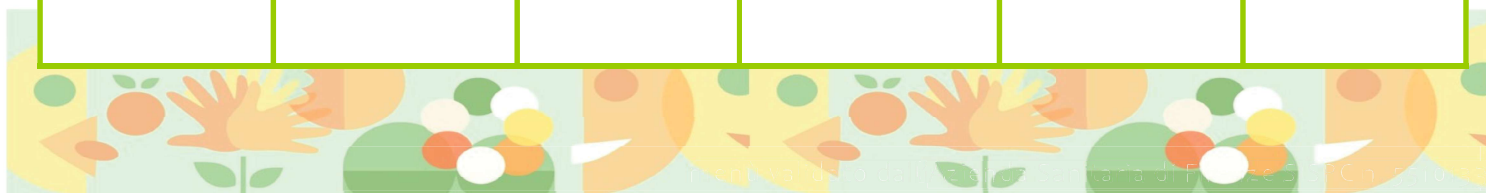
Comune di Borgo San Lorenzo

MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	12-16 OTTBRE / 9-12 NOVEMBRE / 7—11 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Cosciotto Piselli saltati		Spaghetti al pomodoro Coscia di pollo Insalata		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale	Formaggio				
No glutine	Pasta sgl al pomodoro		Spaghetti sgl al pomodoro		
No latticini					
No uovo					
No frutta a guscio					





Comune di Borgo San Lorenzo



MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	19-12 OTTOBRE / 16-20 NOVEMBRE / 14-18 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Tagliatelle al pomodoro Scamorza Fagiolini saltati		Insalata Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino		
Vegetariano (no carne no pesce)			Fagioli in umido		
No carne si pesce			Fagioli in umido		
No maiale					
No glutine	Tagliatelle sgl al pomodoro		Polenta sgl		
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro Pollo all'olio				
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro				
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo

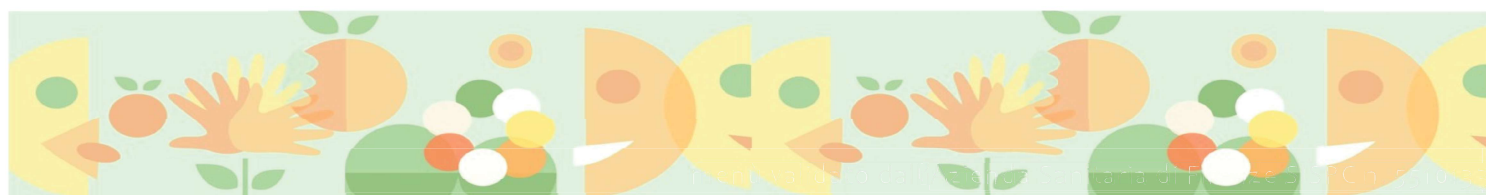


MENÙ AUTUNNALE 2026

secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 OTTOBRE / 21-24 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pizza margherita Cosciotto Insalata		Pasta alla carrettiera Frittata di patate Piselli agli aromi		
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine	Pizza margherita sgl		Pasta sgl alla carrettiera		
No latticini	Pizza senza allergeni con pomodoro		Frittata di patate no latticini		
No uovo	Pizza margherita senza allergeni		Formaggio		
No frutta a guscio	Pizza margherita senza allergeni				





VALORIZZAZIONE INGREDIENTI



Comune di Borgo San Lorenzo



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.

