Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

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	**Crema di cavolo viola/ carote con orzo** Orzo, cavolo viola/carote, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio **Uova strapazzate** Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo **Finocchi filo** Finocchi	**Riso al pomodoro/zucca** Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo/zucca, alloro, salvia, rosmarino, polpa di pomodoro **Merluzzo impanato** Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo **Purè di patate** Patate, latte, burro	**Tortelli di patate al ragu'** Tortelli , carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia **Insalata mista** Lattuga, mais, radicchio **YOGURT**	**Crema di fagioli con pasta** Fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo, pasta **Spinacina di pollo** Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino **Carote prezzemolate** Carote, prezzemolo, olio evo

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	**Crema di zucca con crostini** Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane **Coscia di pollo** Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo **Patate arrosto** Patate, salvia, rosmarino, olio evo	**Spaghetti alle vongole** Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole **Ricotta** Ricotta **Insalata** Insalata	**Pasta alla francescana** Pasta, basilico, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, olio evo, parmigiano, pinoli **Polpette di ceci con maionese** Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone **Spinaci all'olio** Spinaci , olio evo	**Riso olio** Riso olio evo **Frittata al parmigiano** Uova, latte, parmigiano, olio evo **Carote filo** Carote, olio evo

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	**Riso al parmigiano** Pasta, parmigiano **Arrosto di pollo con pane** Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo **Finocchi**	**Insalata** Insalata **Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino** Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	**Minestra in brodo** Pastina, brodo vegetale, carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico **Gateau di patate** Patate, mozzarella, uovo, parmigiano, burro, pangrattato **Broccoli saltati** Broccolo, olio evo, aglio	**Pasta al ragù di pesce** Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo **Frittata** Uova, latte, parmigiano, olio evo **Spinaci saltati** Spinaci, olio evo, aglio

4 SETTIMANA — 26-30 OTTOBRE / 23-27 NOVEMBRE / 21-25 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Passato di verdura con pastina Farro, patate, carote, spinaci, cavolfiore, cavolo verza, lenticchie, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, **Pizza** Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	**Riso basmati** Riso **Bocconcini di pollo alla curcuma** Pollo, curcuma, latte, farina, olio evo **carote** Carote, olio evo **Menu' di Natale 22/12: Tagliatelle al ragù, polpette di formaggio, insalata verde, pandoro**	**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	**Pasta al pesto di barbe rosse** Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo **Arista alla toscana** Arista , rosmarino, salvia, olio evo **Spinaci all'olio** Spinaci, olio evo **Menu' della toscana 26/11 :Ravioli burro e salvia, arista, insalata**	**Spaghetti aglio e olio** Pasta, aglio, olio evo **Polpette di pesce con pomodoro** Cefalo, patate, uovo, polpa di pomodoro, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio **Insalata mista** Insalata, carote **Menù di Halloween 30/10: riso alla zucca, frittata, patate al rosmarino**

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siafcare.it, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

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**	**Crema di cavolo viola/ carote con orzo** **Uova strapazzate** **Finocchi**	**Riso al pomodoro/zucca** **Merluzzo impanato** **Purè di patate**	**Tortelli di patate al ragu'** **Insalata mista** **YOGURT**	**Crema di fagioli con pasta** **Spinacina di pollo** **Carote prezzemolate**
Vegetariano (no carne no pesce)			cecina	Tortelli di patate al ragù di lenticchie	Spinacina vegetariana
No carne si pesce				Tortelli di patate al ragù di lenticchie	Spinacina vegetariana
No maiale					
No glutine	Pasta sgl burro e salvia	Crema di cavolo viola/carote con riso	Merluzzo impanato sgl	Ravioli sgl al ragù	Crema di fagioli con pasta sgl Spinacina di pollo sgl
No latticini	Pasta olio e saliva Hamburger	Uova strapazzate no latticini	Purè di patate no latticini	Tagliatelle sgl al ragù Yogurt no latticini	
No uovo		Hamburger		Tagliatelle sgl al ragù	Spinacina di pollo no uovo
No frutta a guscio					

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

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**	**Crema di zucca con crostini** **Coscia di pollo** **Patate arrosto**	**Spaghetti alle vongole** **Ricotta** **Insalata**	**Pasta alla francescana** **Polpette di ceci con maionese** **Spinaci all'olio**	**Pasta al pesto di broccoli** **Frittata al parmigiano** **Carote filo**
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Sformato di verdura	Spaghetti al pomodoro		
No carne si pesce	Formaggio	Sformato di verdura	Spaghetti al pomodoro		
No maiale	Formaggio				
No glutine	Pasta sgl al pomodoro	Crema di zucca con crostini sgl	Spaghetti sgl alle vongole	Pasta sgl alla francescana Polpette di ceci sgl	Pasta sgl al pesto di broccoli
No latticini			Hamburger ferri	Pasta alla francescana no latticini Polpette di ceci no latticini	Pasta al pesto di broccoli no latticini Frittata no latticini
No uovo				Polpette di ceci no uovo	Hamburger ferri
No frutta a guscio				Pasta alla francescana no frutta a guscio	Pasta al pesto no frutta a guscio

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

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**	**Riso al parmigiano** **Arrosto di pollo con pane** **Finocchi al vapore**	**Insalata** **Polenta e spezzatino di vitellone igp dell'appennino**	**Minestra in brodo** **Gateau di patate** **Broccoli saltati**	**Pasta al ragù di pesce** **Frittata** **Spinaci saltati**
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina	Fagioli in umido		Pasta al pomodoro
No carne si pesce		Cecina	Fagioli in umido		Pasta al pomodoro
No maiale					
No glutine	Tagliatelle sgl al pomodoro	Arrosto di pollo con pane sgl	Polenta sgl	Minestra sgl in brodo Gateau di patate sgl	Pasta sgl al ragù di pesce
No latticini	Tagliatelle sgl al pomodoro Pollo all'olio	Riso olio		Gateau di patate no latticini	Frittata no latticini
No uovo	Tagliatelle sgl al pomodoro			Gateau di patate no uovo	Pollo all'olio
No frutta a guscio					

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	26-30 OTTOBRE / 23-27 OTTOBRE / 21-24 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Passato di verdura con pastina** **Pizza margherita**	**Riso basmati** **Bocconcini di pollo alla curcuma** **Carote prezzemolate**	**Pasta alla carrettiera** **Frittata di patate** **Piselli agli aromi**	**Pasta al pesto di barbe rosse** **Arista alla toscana** **Spinaci all'olio**	**Spaghetti aglio e olio** **Polpette di pesce con pomodoro** **Insalata mista**
Vegetariano (no carne no pesce)		legumi		Formaggio	Polpette vegetali
No carne si pesce		legumi		Formaggio	Polpette vegetali
No maiale				Formaggio	
No glutine	Passato di verdura con riso Pizza margherita sgl	Bocconcini di pollo alla curcuma sgl	Pasta sgl alla carrettiera	Pasta sgl al pesto di barbe rosse	Spaghetti sgl aglio e olio Polpette di pesce con pomodoro sgl
No latticini	Pizza senza allergeni con pomodoro e pr cotto	Bocconcini di pollo alla curcuma no latticini	Frittata di patate no latticini	Pasta al pesto di barbe rosse no latticini	
No uovo	Pizza margherita senza allergeni		Formaggio		Polpette di pesce con pomodoro no uovo
No frutta a guscio	Pizza margherita senza allergeni			Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio	

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 diei 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.