



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Secondaria

1 SETTIMANA

15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE

lunedì

Pasta burro e salvia

Pasta, burro, salvia

Mozzarella

Mozzarella

Piselli alla fiorentina /

Pomodori

Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta

mercoledì

Quadrucchi di carne rosè

Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro

Ceci saltati

Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo

YOGURT

2 SETTIMANA

22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE

lunedì

Spaghetti alle vongole

Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, vongole

Ricotta

Ricotta

Erbette saltate

Spinaci, bietole, aglio, olio evo

mercoledì

Pasta al sugo finto

Pasta, cipolla, sedano, carote, polpa di pomodoro, olio evo, basilico

Coscia di pollo

Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo

Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli

Insalata, mais

3 SETTIMANA

29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE

lunedì

Pasta olio

Pasta, olio evo

Formaggio

Formaggio

Fagiolini in umido

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

mercoledì

Insalata

Insalata

Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino

Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro

Menu' della toscana 26/11 :Tortelli al ragù, fagioli all'uccelletto, carote filo

4 SETTIMANA

6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE

lunedì

Pasta alla pugliese

Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro

Scaloppina di pollo alla pizzaiola

Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina

Piselli all'olio

Piselli,, olio evo

mercoledì

Riso verza e pecorino

Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo

Frittata

Uovo, latte, parmigiano reggiano, olio evo

Zucca

rifatta/pomodori

Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia



Comune di Borgo San Lorenzo



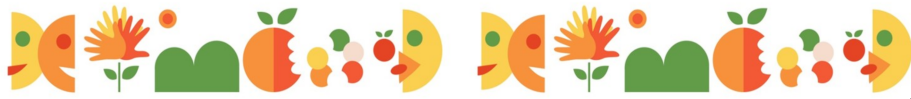
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e salvia Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori		Quadrucchi di carne rosè Ceci saltati Yogurt		
Vegetariano (no carne no pesce)	Piselli senza pancetta		Quadrucchi di patate in salsa rosè		
No carne si pesce	Piselli senza pancetta		Quadrucchi di patate in salsa rosè		
No maiale	Piselli senza pancetta				
No glutine	Pasta sgl burro e salvia		Ravioli sgl in salsa rosè Ceci saltati sgl		
No latticini	Pasta all'olio, Pollo ai ferri		Tagliatelle sgl al pomodoro, Carne ai ferri Yogurt vegetale		
No uovo			Tagliatelle sgl al pomodoro, Carne ai ferri		
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
	lun		Mer		
Menù del giorno	Spaghetti alle vongole Ricotta Erbette saltate		Pasta al sugo finto Coscia di pollo Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli		
Vegetariano (no carne no pesce)	Pasta al pomodoro				
No carne si pesce					
No maiale					
No glutine	Pasta sgl alle vongole		Pasta sgl al sugo finto, Coscia di pollo sgl		
No latticini	Hamburger ai ferri		Uova strapazzate no latticini		
No uovo			Hamburger i ferri		
No frutta a guscio					





MENÙ AUTUNNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta olio Formaggio Fagiolini in umido		Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino		
Vegetariano (no carne no pesce)			Lenticchie in umido		
No carne si pesce			Lenticchie in umido		
No maiale					
No glutine	Pasta sgl olio		Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl		
No latticini	Pesce al limone				
No uovo					
No frutta a guscio					



MENÙ AUTUNNALE 2025

Secondaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pugliese Scaloppina di pollo alla pizzaiola Piselli all'olio		Riso verza e pecorino Frittata Zucca rifatta / Pomodori		
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata				
No carne si pesce	Frittata				
No maiale					
No glutine	Pasta sgl alla pugliese, Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl		Frittata sgl		
No latticini	Pasta all'olio		Frittata no latticini		
No uovo			Carne ai ferri		
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.
MOZZARELLA	La ricotta è a filiera corta e km0.
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	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.