



Comune di Borgo San Lorenzo



# MENÙ ESTIVO 2026

## Secondaria

### 1 SETTIMANA

25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE

lunedì

#### Pasta alla carrettiera

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

#### Stracchino / ricotta

Stracchino / ricotta

#### Piselli saltati

Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla

mercoledì

#### Pasta al pomodoro fresco

Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo

#### Bocconcini di pollo finto fritto

Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo

#### Insalata mista

Insalata verde, mais

### 2 SETTIMANA

1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE

lunedì

#### Pasta all'olio

Pasta, olio evo

#### Mozzarella

Mozzarella

#### Pomodori e basilico

Pomodori, basilico

mercoledì

#### Riso al burro

Riso, burro

#### Insalata di pollo con maionese

Pollo, mais, patate, olive, fagiolini, olio evo, latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone

#### Insalata

Insalata

### 3 SETTIMANA

8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE

lunedì

#### Tagliatelle alla pomarola

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

#### Scaloppina di pollo alla salvia

Pollo, salvia, farina, olio evo, burro

#### Fagiolini prezzemolati

Fagiolini, prezzemolo, olio evo

mercoledì

#### Pasta al parmigiano

Pasta, parmigiano, latte, burro

#### Uova strapazzate

Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo

#### Pomodori gratinati

Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo

### 4 SETTIMANA

15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE

lunedì

#### Pasta all'olio

Pasta, olio evo

#### Parmigiano

Parmigiano

#### Spinaci saltati

Spinaci, aglio, olio evo

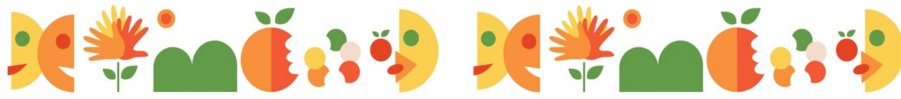
mercoledì

#### Gazpacho

Peperoni, cipolla, aglio, basilico, polpa di pomodoro, patate, cetrioli, pomodori, olio evo, pane

#### Pizza

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



Comune di Borgo San Lorenzo



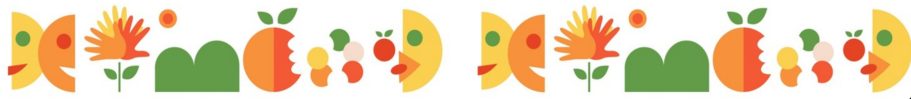
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta carrettiera Stracchino Piselli saltati		Pasta al pomodoro fresco Bocconcini di pollo finto fritto Insalata mista		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Frittata		
<b>No carne si pesce</b>			Frittata		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta carrettiera sgl		Pasta al pomodoro fresco sgl, bocconcini di pollo finto fritto sgl		
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri				
<b>No uovo</b>					
<b>No frutta a guscio</b>					



Comune di Borgo San Lorenzo



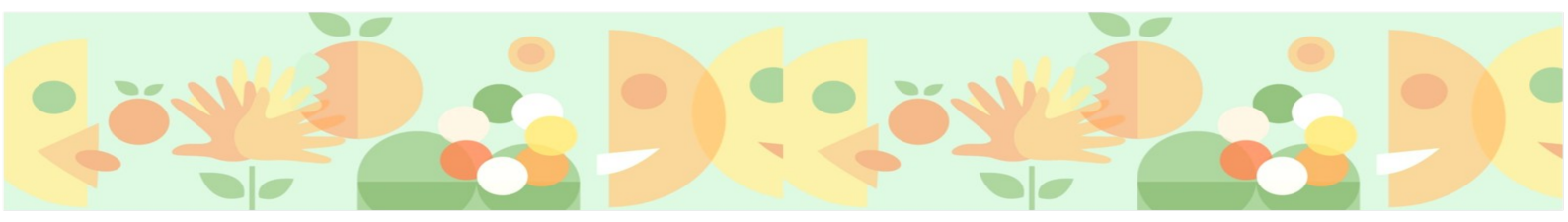
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

# MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
	lun		Mer		
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori e basilico		Riso al burro Insalata di pollo con maionese Insalata		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Insalata vegetariana con maionese		
<b>No carne si pesce</b>			Insalata vegetariana con maionese		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta all'olio sgl				
<b>No latticini</b>	Pollo all'olio		Riso all'olio		
<b>No uovo</b>					
<b>No frutta a guscio</b>					



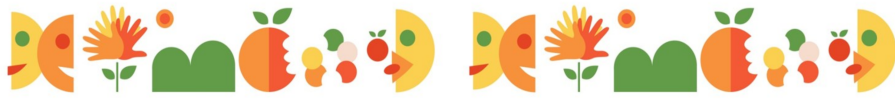


# MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	<p>Tagliatelle alla pomarola</p> <p>Scaloppina di pollo alla salvia</p> <p>Fagiolini prezzemolati</p>		<p>Pasta al parmigiano</p> <p>Uovo sodo con salsa verde</p> <p>Pomodori gratinati</p>		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio				
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Tagliatelle alla pomarola sgl, scaloppina di pollo alla salvia sgl		Pasta al parmigiano sgl, uovo sodo con salsa verde sgl, pomodori gratinati sgl		
<b>No latticini</b>	Tagliatelle alla pomarola senza allergeni		Pasta all'olio		
<b>No uovo</b>	Tagliatelle alla pomarola senza allergeni		Formaggio		
<b>No frutta a guscio</b>					



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ ESTIVO 2026

Secondaria

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'olio Parmigiano Spinaci saltati		Gazpacho Pizza		
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>					
<b>No carne si pesce</b>					
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta all'olio sgl		Gazpacho sgl, pizza sgl		
<b>No latticini</b>	Pollo all'olio		Pizza rossa con prosciutto cotto senza latticini		
<b>No uovo</b>			Pizza senza allergeni		
<b>No frutta a guscio</b>			Pizza senza allergeni		



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	La pasta fresca è prodotta 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 e con stagionatura 18 mesi.
Ricotta	La ricotta è a filiera corta e a km0.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico, a filiera corta e a km0.
MOZZARELLA	La mozzarella è a filiera corta e km0.
	<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.
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.

