

Comune di  
Bagno a Ripoli**MENÙ ESTATE 2021****Centri estivi**

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>GIUGNO</b>	<b>Pasta al pesto di zucchine</b> Pasta , zucchine, parmigiano , pinoli , olio evo  <b>Stracchino</b>  <b>Pomodori e cetrioli</b>	<b>Pasta pomodoro e ricotta</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, ricotta, olio evo  <b>Uovo sodo con salsa verde</b> uovo, olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe  <b>Patate lesse</b>	<b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata, pomodori pelati bio, olio evo, basilico, origano  <b>Cecina</b> Farina di ceci, olio evo, acqua, sale  <b>Carote filangè</b>	<b>Riso freddo</b> Riso, carote, mais, pomodori freschi, basilico, olio evo, olive a rondelle  <b>Arista</b> Suino, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Insalata</b>	<b>Crema di verdura con crostini</b> Minestrone (patate, carote, pomodoro, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, cavolfiore, SEDANO, porro, spinaci, prezzemolo, basilico), cipolla, aglio, basilico, olio evo, crostini  <b>Merluzzo impanato al forno</b> Merluzzo, pangrattato, olio evo  <b>Piselli in tegame</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo
	Vegetariani		No salsa verde		Formaggio
No latticini	Pasta olio, hamburger	Pasta olio			<i>No crostini</i>

**Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).**

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siafcare.it](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!



Comune di  
Bagno a Ripoli

# MENÙ ESTATE 2021

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>GIUGNO</b>	<b>Crema di piselli con pasta</b> Piselli, patate, cipolla, aglio, pasta, basilico, olio evo,	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo	<b>Pizza rossa</b> Base pizza [farina, olio evo, lievito madre] pomodori pelati bio, origano, capperi, olio evo	<b>Orzo pesto e pomodorini</b> Orzo, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo, pomodorini	<b>Riso burro e parmigiano</b> Riso, parmigiano, burro, olio evo
	<b>Mozzarella</b>	<b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo	<b>Cosciotto di maiale</b> Carne di suino, aromi, sale	<b>Scaloppina di pollo</b> Pollo, farina, sale, olio evo	<b>Pesce impanato</b> Merluzzo, pangrattato, olio evo
	<b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Zucchine brasate</b> Zucchine, cipolla, prezzemolo, basilico, olio evo	<b>Carote filangè</b>	<b>Insalata</b>	<b>Patate arrosto</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo
	Vegetariani			<i>Pizza margherita</i>	Insalata di legumi
No latticini	Hamburger	Frittata solo uovo		Pasta olio	<i>Riso olio</i>
Frutta					

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli. L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siafcare.it](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze SISPC n. 551013



Comune di  
Bagno a Ripoli

# MENÙ ESTATE 2021

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven	
	28	29	30	1	2	
GIUGNO/LUGLIO	<b>Crema di pomodoro con crostini</b> Pomodori pelati, patate, cipolle, basilico, olio evo, crostini di pane  <b>Ricotta</b>  <b>Carote filo</b>	<b>Crostone in forno</b> Pane, Pomodori pelati, mozzarella, basilico, origano, capperi, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo  <b>Composta di verdura</b> Fagiolini, patate, carote	<b>Gnocchetti al basilico</b> Gnocchi, basilico, olio evo  <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, sale, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Insalata</b>	<b>Pasta fredda</b> Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo  <b>Roast-beef</b> Manzo, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Pomodori e cetrioli</b>	<b>Riso con zucchine</b> Riso, zucchine, cipolla, basilico, olio  <b>Platessa alla mugnaia</b> Platessa, farina, limone, prezzemolo, olio evo  <b>Ceci al rosmarino</b> Ceci, rosmarino, aglio, olio evo	
	Vegetariani			<i>Legumi</i>	<i>Formaggio</i>	<i>Ceci e carote</i>
	No latticini	Hamburger	Crostone solo pomodoro- frittata solo uovo			
	Frutta					

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siafcare.it](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!



Comune di  
Bagno a Ripoli

# MENÙ ESTATE 2021

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven	
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	
<b>LUGLIO</b>	<b>Pasta alle zucchine</b> Pasta , zucchine, cipolle, basilico, olio evo  <b>Spezzatino agli aromi</b> Manzo, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Patate lesse</b> Patate	<b>Farro pesto e pomodorini</b> Farro, basilico, parmigiano , pinoli , olio evo, pomodorini  <b>Uovo sodo con salsa verde</b> uovo, olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe  <b>Zucchine all'olio</b> Zucchine, olio evo	<b>Pizza rossa</b> Base pizza [farina, olio evo, lievito madre] pomodori pelati bio, origano, capperi, olio evo  <b>Cotoletta di pollo</b> Pollo, uovo, pangrattato, farina di mais, olio di girasole  <b>Insalata</b>	<b>Bulgur di verdure con melanzane</b> Bulgur, basilico, cipolla, melanzane, pomodoro fresco, carota, sedano, olio evo  <b>Halibut impanato</b> Halibut, pangrattato, olio evo  <b>Fagioli all'olio</b> Fagioli, olio evo	<b>Risotto al pesce di Orbetello</b> Riso, cefalo, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo  <b>Mozzarella</b>  <b>Pomodori e basilico</b>	
	Vegetariani	Cecina	No salsa verde	Formaggio	Fagioli e carote	Riso olio
	No latticini		Pasta olio			Carne ferri
	Frutta					

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siafcare.it](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!