



Comune di  
Bagno a Ripoli

# MENÙ ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	13	14	15	16	17
GIUGNO		<b>Pasta fredda al pomodoro</b> Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, parmigiano, latte, olio evo  <b>Carote prezzemolat e</b> Carote, olio evo, prezzemolo	<b>Minestrone di verdura con crostini</b> Patate, carote, bietola, zucchine, lenticchie, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, piselli, crostini, olio evo  <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, olio evo, salvia, rosmarino  <b>Insalata mista</b> Insalata lattuga, carote, mais	<b>Pasta al pesto</b> Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo  <b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, formaggio, edamer, prosciutto crudo, latte, basilico, parmigiano, uovo, pane, cipolla, carota, sedano, olio evo  <b>Zucchine agli aromi</b> Zucchine, basilico, cipolla, olio evo	<b>Pasta al ragù di pesce</b> Pasta, pomodori pelati, polpa di pesce, cipolla, aglio, brodo vegetale  <b>Pecorino</b> Pecorino  <b>Pomodori</b> Pomodori
	Vegetariani	Idem	Cecina	Polpettone veg	Pasta olio
	No latticini	Frittata solo uovo	Idem	Pasta olio, hamburger	Merluzzo
	No uovo	Formaggio	Idem	Hamburger	Idem

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

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 ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	20	21	22	23	24
GIUGNO	<b>Crema di carote con farro</b> Carote, cipolle, patate, olio evo, farro, basilico	<b>Pizza rossa</b> Base pizza, pomodori pelati, olio evo, origano  <b>Stracchino</b> Stracchino	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, olio evo  <b>Roast-beef</b> Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo  <b>Zucchine brasate</b> Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo	<b>Riso freddo al pomodoro e mozzarella</b> Riso, pomodoro, mozzarella olio evo, basilico  <b>Sfornato di verdura</b> Carote, zucchine, cipolle, parmigiano, uovo, ricotta, olio evo  <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, olio evo, aglio	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, olio evo, aglio  <b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, pomodori pelati, olio evo, prezzemolo  <b>Composta di verdura</b> Patate, carote, zucchine
	<b>Bocconcini di pollo al forno</b> Pollo, olio evo, rosmarino, salvia	<b>Insalata verde</b> Insalata lattuga			
	<b>Pomodori e cetrioli</b> Pomodori, cetrioli				
	Vegetariani	Formaggio	Idem	Cecina	Idem
No latticini	Idem	Cecina	Pasta all'olio	Riso freddo pomodoro, Frittata	Idem
No uovo	Idem	Idem	Idem	Formaggio	Idem

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.



Comune di  
Bagno a Ripoli

# MENÙ ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	27	28	29	30	1
GIUGNO / LUGLIO	<b>Crema di zucchini con crostini</b> Zucchini, patate, cipolle, sedano, olio evo	<b>Pasta al pesto</b> Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo  <b>Cosciotto</b> Cosciotto	<b>Riso con verdure</b> Riso, zucchini, sedano, cipolle, olio evo, carote	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, olio evo, cipolla, sedano, carota
	<b>Mozzarella</b> Mozzarella	<b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo	<b>Insalata mista</b> Insalata verde, cetrioli, mais	<b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, pane, latte, parmigiano, uovo, farina, aglio, salvia, rosmarino, limone, olio evo	<b>Platessa alla mugnaia</b> Platessa, burro, farina, prezzemolo, limone, olio evo
	<b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Composta tricolore</b> Fagiolini, carote, patate		<b>Carote baby/Carote filo</b> Carote	<b>Zucchini all'olio</b> Zucchini, olio evo
	Vegetariani <i>Idem</i>	Idem	Formaggio	Cecina	Fagioli
No latticini	Fagioli	Pasta olio, frittata solo uovo	Idem	Tacchino ferri	Platessa no latticini
No uovo	Idem	Formaggio	Idem	Tacchino ferri	Idem

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!

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



Comune di  
Bagno a Ripoli

# MENÙ ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	4	5	6	7	8
LUGLIO	<b>Crema di pomodoro con orzo</b> Pomodoro, <b>carote, patate, cipolle, pomodori pelati, basilico</b> , olio evo, <b>orzo</b>	<b>Pasta al pesto di zucchine</b> <b>Pasta, zucchine, cipolle, basilico, parmigiano</b> , pinoli, olio evo	<b>Pasta agli aromi</b> <b>Pasta, salvia, rosmarino</b> , aglio, prezzemolo, <b>basilico, alloro, cipolla</b> , olio evo	<b>Crostone in forno</b> <b>Pane, pomodori pelati</b> , mozzarella, olio evo	<b>Riso al pomodoro</b> <b>Riso</b> , olio evo, <b>pomodori pelati, cipolla, carota</b> , sedano
	<b>Coscia di pollo</b> Pollo, <b>salvia, rosmarino</b> , olio evo	<b>Caciotta</b> <b>Caciotta</b>	<b>Filetto di Halibut finto fritto</b> Halibut, <b>pangrattato</b> , olio evo, prezzemolo, <b>limone</b>	<b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo sodo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, <b>pane</b> , aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe	<b>Polpette di ceci</b> <b>Ceci, cipolla, patate</b> , uovo, olio evo, aglio, <b>rosmarino, parmigiano, latte, pane</b>
	<b>Crudite' di verdure</b> <b>Carote, barberosse</b>	<b>Insalata pomodori e cetrioli</b> Insalata, pomodori e cetrioli	<b>Piselli stufati</b> Piselli, olio evo, aglio, prezzemolo	<b>Patate al vapore</b> <b>Patate</b>	<b>Zucchine saltate</b> <b>Zucchine</b> , olio evo, <b>cipolla, prezzemolo</b>
	Vegetariani	Frittata	Idem	Formaggio	No salsa verde
No latticini	Idem	Pasta olio	Idem	Crostone solo pomodoro	Ceci
No uovo	Idem	Idem	Idem	Parmigiano	Ceci

**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 ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>LUGLIO</b>	<b>Riso con fiori di zucca e zucchine</b> Riso, zucchine, cipolle, basilico, olio evo  <b>Mozzarella</b> Mozzarella  <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Pasta fredda al pomodoro</b> Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, parmigiano, latte, olio evo  <b>Carote prezzemolat e</b> Carote, olio evo, prezzemolo	<b>Minestrone di verdura con crostini</b> Patate, carote, bietola, zucchine, lenticchie, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, piselli, crostini, olio evo  <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, olio evo, salvia, rosmarino  <b>Insalata mista</b> Insalata lattuga, carote, mais	<b>Pasta al pesto</b> Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo  <b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, formaggio, edamer, prosciutto crudo, latte, basilico, parmigiano, uovo, pane, cipolla, carota, sedano, olio evo  <b>Zucchine agli aromi</b> Zucchine, basilico, cipolla, olio evo	<b>Pasta al ragù di pesce</b> Pasta, pomodori pelati, polpa di pesce, cipolla, aglio, brodo vegetale  <b>Pecorino</b> Pecorino  <b>Pomodori</b> Pomodori
Vegetariani	Idem	Idem	Cecina	Polpettone veg	Pasta olio
No latticini	Ceci	Frittata solo uovo	Idem	Pasta olio, hamburger	Merluzzo
No uovo	Idem	Formaggio	Idem	Hamburger	Idem

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 ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
LUGLIO	<b>Crema di carote con farro</b> Carote, cipolle, patate, olio evo, farro, basilico	<b>Pizza rossa</b> Base pizza, pomodori pelati, olio evo, origano	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, olio evo	<b>Riso freddo al pomodoro e mozzarella</b> Riso, pomodoro, mozzarella olio evo, basilico	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, olio evo, aglio
	<b>Bocconcini di pollo al forno</b> Pollo, olio evo, rosmarino, salvia	<b>Stracchino</b> Stracchino	<b>Roast-beef</b> Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo	<b>Sformato di verdura</b> Carote, zucchine, cipolle, parmigiano, uovo, ricotta, olio evo	<b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, pomodori pelati, olio evo, prezzemolo
	<b>Pomodori e cetrioli</b> Pomodori, cetrioli	<b>Insalata verde</b> Insalata lattuga	<b>Zucchine brasate</b> Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo	<b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, olio evo, aglio	<b>Composta di verdura</b> Patate, carote, zucchine
	Vegetariani	Formaggio	Idem	Cecina	Idem
No latticini	Idem	Cecina	Pasta all'olio	Riso freddo pomodoro, Frittata	Idem
No uovo	Idem	Idem	Idem	Formaggio	Idem

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 ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven	
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	
LUGLIO	<b>Crema di zucchini con crostini</b> Zucchini, patate, cipolle, sedano, olio evo  <b>Mozzarella</b> Mozzarella  <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Pasta al pesto</b> Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo  <b>Composta tricolore</b> Fagiolini, carote, patate	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo  <b>Cosciotto</b> Cosciotto  <b>Insalata mista</b> Insalata verde, cetrioli, mais	<b>Riso con verdure</b> Riso, zucchini, sedano, cipolle, olio evo, carote  <b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, pane, latte, parmigiano, uovo, farina, aglio, salvia, rosmarino, limone, olio evo  <b>Carote baby/Carote filo</b> Carote	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, olio evo, cipolla, sedano, carota  <b>Platessa alla mugnaia</b> Platessa, burro, farina, prezzemolo, limone, olio evo  <b>Zucchini all'olio</b> Zucchini, olio evo	
	Vegetariani	Idem	Formaggio	Cecina	Fagioli	
	No latticini	Fagioli	Pasta olio, frittata solo uovo	Idem	Tacchino ferri	Platessa no latticini
	No uovo	Idem	Formaggio	Idem	Tacchino ferri	Idem

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 ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>AGOSTO</b>	<b>Crema di pomodoro con orzo</b> Pomodoro, <b>carote, patate, cipolle, pomodori pelati, basilico,</b> olio evo, <b>orzo</b>	<b>Pasta al pesto di zucchine</b> <b>Pasta, zucchine, cipolle, basilico, parmigiano,</b> pinoli, olio evo	<b>Pasta agli aromi</b> <b>Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, basilico, alloro, cipolla,</b> olio evo	<b>Crostone in forno</b> <b>Pane, pomodori pelati,</b> mozzarella, olio evo	<b>Riso al pomodoro</b> <b>Riso,</b> olio evo, <b>tomodori pelati, cipolla, carota,</b> sedano
	<b>Coscia di pollo</b> Pollo, <b>salvia, rosmarino,</b> olio evo	<b>Caciotta</b> <b>Caciotta</b>	<b>Filetto di Halibut finto fritto</b> Halibut, <b>pangrattato,</b> olio evo, prezzemolo, <b>limone</b>	<b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo sodo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, <b>pane,</b> aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe	<b>Polpette di ceci</b> <b>Ceci, cipolla, patate,</b> uovo, olio evo, aglio, <b>rosmarino, parmigiano, latte, pane</b>
	<b>Crudite' di verdure</b> <b>Carote, barberosse</b>	<b>Insalata pomodori e cetrioli</b> Insalata, pomodori e cetrioli	<b>Piselli stufati</b> Piselli, olio evo, aglio, prezzemolo	<b>Patate al vapore</b> <b>Patate</b>	<b>Zucchine saltate</b> <b>Zucchine,</b> olio evo, <b>cipolla, prezzemolo</b>
	Vegetariani	Frittata	Idem	Formaggio	No salsa verde
No latticini	Idem	Pasta olio	Idem	Crostone solo pomodoro	Ceci
No uovo	Idem	Idem	Idem	Parmigiano	Ceci

**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 ESTIVO 2022

## Centri estivi

	lun	mar	mer	gio	ven	
	8	9	10	11	12	
AGOSTO	<b>Riso con fiori di zucca e zucchine</b> Riso, zucchine, cipolle, basilico, olio evo  <b>Mozzarella</b> Mozzarella  <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Pasta fredda al pomodoro</b> Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo  <b>Frittata</b> Uovo, parmigiano, latte, olio evo  <b>Carote prezzemolat e</b> Carote, olio evo, prezzemolo	<b>Minestrone di verdura con crostini</b> Patate, carote, bietola, zucchine, lenticchie, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, piselli, crostini, olio evo  <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, olio evo, salvia, rosmarino  <b>Insalata mista</b> Insalata lattuga, carote, mais	<b>Pasta al pesto</b> Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo  <b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, formaggio, edamer, prosciutto crudo, latte, basilico, parmigiano, uovo, pane, cipolla, carota, sedano, olio evo  <b>Zucchine agli aromi</b> Zucchine, basilico, cipolla, olio evo	<b>Pasta al ragù di pesce</b> Pasta, pomodori pelati, polpa di pesce, cipolla, aglio, brodo vegetale  <b>Pecorino</b> Pecorino  <b>Pomodori</b> Pomodori	
	Vegetariani	Idem	Idem	Cecina	Polpettone veg	Pasta olio
	No latticini	Ceci	Frittata solo uovo	Idem	Pasta olio, hamburger	Merluzzo
	No uovo	Idem	Formaggio	Idem	Hamburger	Idem

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!