



MENÙ INVERNALE 2026

Comune di Dicomano

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	9	10	11	12	13
FEBBRAIO	Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello	Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello	Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, mais italiano	Riso porri e pecorino Riso, pecorino, prezzemolo, porri, cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, pecorino DOP del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, prezzemolo fresco biologico, porri freschi dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	Bocconcini di pollo al limone Pollo, limone, latte, farina, olio evo Pollo biologico di Amadori, latte biologico di Agriambiente del Mugello, farina biologica dell' Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Merluzzo con verdure Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Merluzzo zona FAO 47, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo per lasagne, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro "Lunica" del Mugello, carne di manzo biologica della CAF, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, farina biologica dell' Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP	Polpette di ceci Ceci, patate, uovo, pangrattato, cipolla, aglio, rosmarino, parmigiano, latte, pane, olio evo Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate fresche "Lunica" del Mugello, uovo biologico, Pangrattato del forno di Coverciano, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane fresco del Panificio Fiorvanti
	Insalata verde Insalata	Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo	Finocchi lessi Finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli,	Yogurt Yogurt Yogurt biologico preparato con latte italiano	Carote al burro Carote, burro Burro dell'Az. Montanari e Gruzza

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, la frutta è di stagione prevalentemente biologica, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a km0 e con farina di grani antichi.

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

Comune di Dicomano

Utente 287 - MADIOUF SOUFIANE
Cod. Fiscale MDFSFN13R29Z330S
Cod. Fisc. Pagante MDFBLZ75A01Z330T
Fascia attuale Fascia 287 € 1,98

Ai genitori/tutori di
MADIOUF SOUFIANE
PRIMARIA
OUT

Pagamenti

Data Scadenza	Imp.Fatturato(€)	Imp.Pagato(€)	Imp.Da Riscuotere(€)	Nota
18/12/2023	39,84	39,84	0,00	N Doc: 78001318 - Servizio refezione scolastica settembre-ottobre 2023
31/01/2024	52,29	52,29	0,00	N Doc: 78001574 - Servizio refezione scolastica novembre-dicembre 2023
31/03/2024	57,27	57,27	0,00	N Doc: 78001820 - Servizio refezione scolastica gennaio-febbraio 2024
31/05/2024	49,80	49,80	0,00	N Doc: 78002149 - Servizio refezione scolastica marzo-aprile 2024
25/07/2024	39,84	39,84	0,00	N Doc: 78002583 - Servizio refezione scolastica maggio-giugno 2024
30/11/2024	35,64	35,64	0,00	N Doc: 78002953 - Servizio refezione scolastica settembre-ottobre 2024
25/01/2025	39,60	39,60	0,00	N Doc: 78003663 - pagamento mensa novembre-dicembre 2024
30/03/2025	43,56	43,56	0,00	N Doc: 78004704 - pagamento refezione scolastica gennaio-febbraio 2025
15/05/2025	47,52	47,52	0,00	N Doc: 78005065 - pagamento refezione scolastica periodo marzo-aprile 2025
31/07/2025	25,74	0,00	25,74	N Doc: 78005426 - Servizio refezione scolastica MAGGIO-GIUGNO 2025
Totali	431,10	405,36	25,74	

Presenze

Mese	Importo fascia	N° presenze	Dettaglio Presenze
Saldo al 06/02/2026: 0 PRESENZE - Giorni REFEZIONE: 0 Totale importo € : 0,00			



MENÙ INVERNALE 2026

Comune di Dicomano

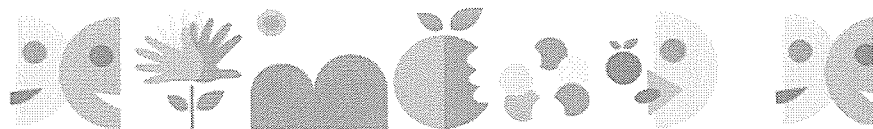
Secondaria

	lun	mar	Mer	Gio	ven
		10		12	
FEBBRAIO		Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello		Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, mais italiano	
		Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli		Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo per lasagne, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro "Lunica" del Mugello, carne di manzo biologica della CAF, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP	
		Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo		Yogurt Yogurt Yogurt biologico preparato con latte italiano	

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, la frutta è di stagione prevalentemente biologica, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a kmo e con farina di grani antichi.

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/



MENÙ INVERNALE 2026

Comune di Dicomano

Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	9	10	11	12	13
FEBBRAIO	Tortellini in brodo vegetale Tortellini, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Tortellini di carne freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello	Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Pasta biologica di fillera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello	Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, mais italiano	Riso porri e pecorino Riso, pecorino, prezzemolo, porri, cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, pecorino DOP del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, prezzemolo fresco biologico, porri freschi dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	Bocconcini di pollo al limone Pollo, limone, latte, farina, olio evo Pollo biologico di Amadori, latte biologico di Agriambiente del Mugello, farina biologica dell' Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Merluzzo con verdure Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Merluzzo zona FAO 47, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo per lasagne, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro "Lunica" del Mugello, carne di manzo biologica della CAF, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, farina biologica dell' Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP	Polpette di ceci Ceci, patate, uovo, pangrattato, cipolla, aglio, rosmarino, parmigiano, latte, pane, olio evo Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate fresche "Lunica" del Mugello, uovo biologico, Pangrattato del forno di Coverciano, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane fresco del Panificio Fiorvanti
	Insalata verde Insalata	Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo	Finocchi filo Finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli,	Yogurt Yogurt Yogurt biologico preparato con latte italiano	Carote al burro Carote, burro Burro dell'Az. Montanari e Gruzza

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, la frutta è di stagione prevalentemente biologica, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a kmo e con farina di grani antichi.

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