



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA	25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Stracchino / ricotta Stracchino / ricotta Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	Orzotto alle zucchine Orzo, zucchine, cipolla, basilico, olio evo, aglio Arista Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori e cetrioli Pomodori, cetrioli	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	Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio Sformato di melanzane alla parmigiana Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato Carote filo Carote	Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, olio evo, parmigiano, pinoli Merluzzo salvia e limone Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo Patate arrosto Patate, olio evo, salvia, rosmarino	
2 SETTIMANA	1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta aglio e olio Pasta, aglio e olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane, aglio, rosmarino, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	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	Pasta alle vongole Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, olio evo Burger di ceci Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Zucchine brasate Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo	Cous cous al pomodoro Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Carote filo Carote Centri estivi; cetrioli a quarti	
3 SETTIMANA	8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
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	Farro al pomodoro fresco Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, salvia, olio evo, aglio, rosmarino, prezzemolo, patate Insalata con cetrioli Insalata, cetrioli	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo Pomodori gratinati Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Piselli prezzemolati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	Pasta alla sorrentina Pasta, polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	
4 SETTIMANA	15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Parmigiano Parmigiano Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo	Riso freddo Riso, pomodoro fresco, mozzarella, basilico, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Pomodori Pomodori	Gazpacho Peperoni, cipolla, aglio, basilico, polpa di pomodoro, patate, cetrioli, pomodori, olio evo, pane Pizza Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Insalata fagioli e pomodori Fagioli, pomodori freschi, basilico, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	Pasta al pesto di zucchine Pasta, zucchine, aglio, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Petto di pollo alla zenzero Pollo, farina, brodo vegetale, zenzero, prezzemolo, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo	



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

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
Menù del giorno	Pasta carrettiera Stracchino Piselli saltati	Orzotto alle zucchine Arista Pomodori e cetrioli	Pasta al pomodoro fresco Bocconcini di pollo finto fritto Insalata mista	Pasta aglio e olio Sformato di melanzane alla parmigiana Carote filo	Pasta al pesto di basilico Merluzzo salvia e limone Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)		Ceci all'olio	Frittata		Formaggio
No carne si pesce		Ceci all'olio	Frittata		
No maiale		Ceci all'olio			
No glutine	Pasta carrettiera sgl	Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro fresco sgl, bocconcini di pollo finto fritto sgl	Pasta aglio e olio sgl, Sformato di melanzane sgl	Pasta al pesto di basilico, merluzzo salvia e limone sgl
No latticini	Carne ai ferri			Sformato di melanzane no latticini	Pasta al pesto di basilico senza latticini
No uovo				Sformato di melanzane no uovo	
No frutta a guscio					Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Pasta al pesto di melanzane Frittata Fagiolini all'olio	Riso al burro Insalata di pollo con maionese Insalata	Pasta alle vongole Burger di ceci Zucchine brasate	Cous cous al pomodoro Cosciotto Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)			Insalata vegetariana con maionese	Pasta al pomodoro	Formaggio
No carne si pesce			Insalata vegetariana con maionese		Formaggio
No maiale					Formaggio
No glutine	Pasta aglio e olio sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl		Pasta alle vongole sgl, burger di ceci sgl	Cous cous al pomodoro sgl
No latticini	Pollo all'olio	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, frittata senza latticini	Riso all'olio	Burger di ceci senza latticini	
No uovo		Pollo all'olio		Burger di ceci senza uovo	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio			



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

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
Menù del giorno	Tagliatelle alla pomarola Scaloppina di pollo alla salvia Fagiolini prezzemolati	Farro al pomodoro fresco Hamburger di manzo Insalata con cetrioli	Pasta al parmigiano Uovo sodo con salsa verde Pomodori gratinati	Pasta al pesto di basilico Merluzzo impanato Piselli prezzemolati	Pasta alla sorrentina Cecina Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Hamburger vegetale		Piselli e patate	
No carne si pesce	Formaggio	Hamburger vegetale			
No maiale					
No glutine	Tagliatelle alla pomarola sgl, scaloppina di pollo alla salvia sgl	Riso al pomodoro fresco, hamburger di manzo sgl	Pasta al parmigiano sgl, uovo sodo con salsa verde sgl, pomodori gratinati sgl	Pasta al pesto di basilico sgl, merluzzo impanato sgl	Pasta alla sorrentina sgl, cecina sgl
No latticini	Tagliatelle alla pomarola senza allergeni	Hamburger di manzo senza latticini	Pasta all'olio	Pasta al pesto di basilico senza latticini	Pasta al pomodoro
No uovo	Tagliatelle alla pomarola senza allergeni		Formaggio		
No frutta a guscio				Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio	



Comune di Dicomano



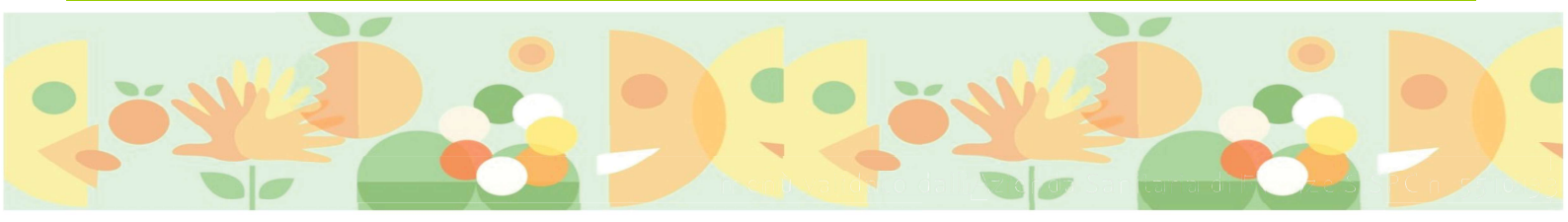
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

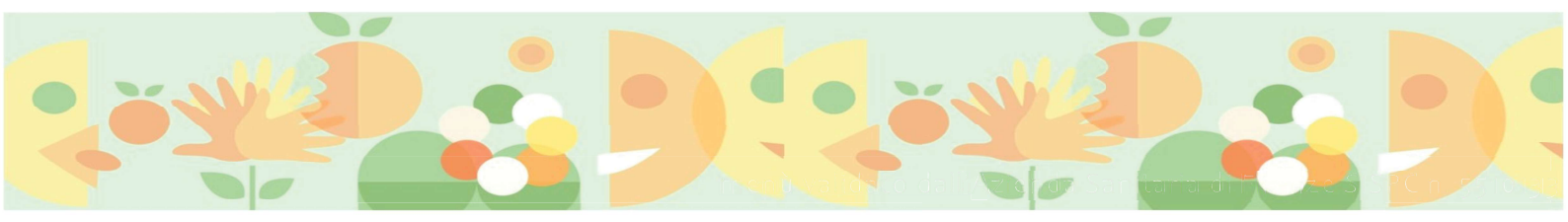
4 SETTIMANA	15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Parmigiano Spinaci saltati	Riso freddo Frittata Pomodori	Gazpacho Pizza	Pasta allo scorfano Insalata di fagioli e pomodori	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo allo zenzero Patate prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)				Pasta al pomodoro	Sformato di verdura
No carne si pesce					Sformato di verdura
No maiale					
No glutine	Pasta agli aromi sgl		Gazpacho sgl, pizza sgl	Pasta allo scorfano sgl	Pasta al pesto di zucchine sgl, Petto di pollo allo zenzero sgl
No latticini	Pollo all'olio	Riso freddo senza latticini, frittata senza latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto senza latticini		Pasta al pesto senza latticini
No uovo		Pollo all'olio	Pizza senza allergeni		
No frutta a guscio			Pizza senza allergeni		Pasta al pesto senza frutta a guscio





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	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.
	UOVA E LATTICINI
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.
	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.
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.





MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

1 SETTIMANA		25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Stracchino / ricotta Stracchino / ricotta Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	Orzotto alle zucchine Orzo, zucchine, cipolla, basilico, olio evo, aglio Arista Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori e cetrioli Pomodori, cetrioli	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	Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio Sformato di melanzane alla parmigiana Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato Carote filo Carote	Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, olio evo, parmigiano, pinoli Merluzzo salvia e limone Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo Patate arrosto Patate, olio evo, salvia, rosmarino		
2 SETTIMANA		1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta aglio e olio Pasta, aglio e olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane, aglio, rosmarino, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	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	Pasta alle vongole Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, olio evo Burger di ceci Ceci, patate, carote, cipolla aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Zucchine brasate Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo	Cous cous al pomodoro Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo Cosciotto Cosciotto Carote filo Carote Centri estivi; cetrioli a quarti		
3 SETTIMANA		8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
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	Farro al pomodoro fresco Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, salvia, olio evo, aglio, rosmarino, prezzemolo, patate Insalata con cetrioli Insalata, cetrioli	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo Pomodori gratinati Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo Piselli prezzemolati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	Pasta alla sorrentina Pasta, polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo		
4 SETTIMANA		15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Parmigiano Parmigiano Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo	Riso freddo Riso, pomodoro fresco, mozzarella, basilico, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Pomodori Pomodori	Gazpacho Peperoni, cipolla, aglio, basilico, polpa di pomodoro, patate, cetrioli, pomodori, olio evo, pane Pizza Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Insalata fagioli e pomodori Fagioli, pomodori freschi, basilico, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	Pasta al pesto di zucchine Pasta, zucchine, aglio, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Petto di pollo alla zenzero Pollo, farina, brodo vegetale, zenzero, prezzemolo, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo		



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

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
Menù del giorno	Pasta carrettiera Stracchino Piselli saltati	Orzotto alle zucchine Arista Pomodori e cetrioli	Pasta al pomodoro fresco Bocconcini di pollo finto fritto Insalata mista	Pasta aglio e olio Sformato di melanzane alla parmigiana Carote filo	Pasta al pesto di basilico Merluzzo salvia e limone Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)		Ceci all'olio	Frittata		Formaggio
No carne si pesce		Ceci all'olio	Frittata		
No maiale		Ceci all'olio			
No glutine	Pasta carrettiera sgl	Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro fresco sgl, bocconcini di pollo finto fritto sgl	Pasta aglio e olio sgl, Sformato di melanzane sgl	Pasta al pesto di basilico, merluzzo salvia e limone sgl
No latticini	Carne ai ferri			Sformato di melanzane no latticini	Pasta al pesto di basilico senza latticini
No uovo				Sformato di melanzane no uovo	
No frutta a guscio					Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Mozzarella Pomodori e basilico	Pasta al pesto di melanzane Frittata Fagiolini all'olio	Riso al burro Insalata di pollo con maionese Insalata	Pasta alle vongole Burger di ceci Zucchine brasate	Cous cous al pomodoro Cosciotto Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)			Insalata vegetariana con maionese	Pasta al pomodoro	Formaggio
No carne si pesce			Insalata vegetariana con maionese		Formaggio
No maiale					Formaggio
No glutine	Pasta aglio e olio sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl		Pasta alle vongole sgl, burger di ceci sgl	Cous cous al pomodoro sgl
No latticini	Pollo all'olio	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, frittata senza latticini	Riso all'olio	Burger di ceci senza latticini	
No uovo		Pollo all'olio		Burger di ceci senza uovo	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio			



MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

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
Menù del giorno	Tagliatelle alla pomarola Scaloppina di pollo alla salvia Fagiolini prezzemolati	Farro al pomodoro fresco Hamburger di manzo Insalata con cetrioli	Pasta al parmigiano Uovo sodo con salsa verde Pomodori gratinati	Pasta al pesto di basilico Merluzzo impanato Piselli prezzemolati	Pasta alla sorrentina Cecina Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Hamburger vegetale		Piselli e patate	
No carne si pesce	Formaggio	Hamburger vegetale			
No maiale					
No glutine	Tagliatelle alla pomarola sgl, scaloppina di pollo alla salvia sgl	Riso al pomodoro fresco, hamburger di manzo sgl	Pasta al parmigiano sgl, uovo sodo con salsa verde sgl, pomodori gratinati sgl	Pasta al pesto di basilico sgl, merluzzo impanato sgl	Pasta alla sorrentina sgl, cecina sgl
No latticini	Tagliatelle alla pomarola senza allergeni	Hamburger di manzo senza latticini	Pasta all'olio	Pasta al pesto di basilico senza latticini	Pasta al pomodoro
No uovo	Tagliatelle alla pomarola senza allergeni		Formaggio		
No frutta a guscio				Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio	



Comune di Dicomano



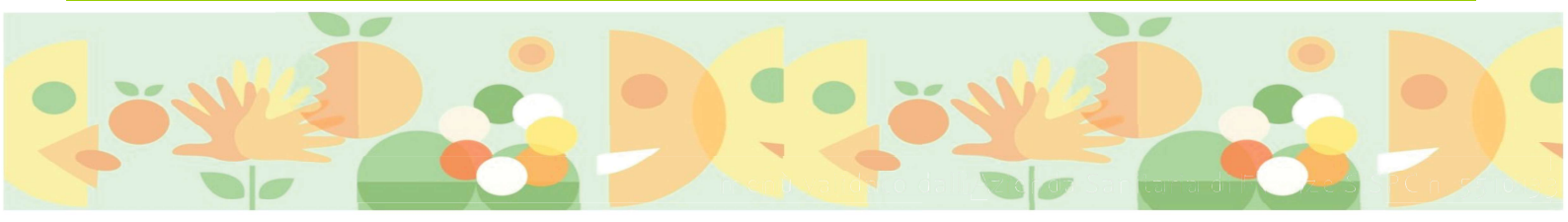
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ ESTIVO 2026

Infanzia e Primaria

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Parmigiano Spinaci saltati	Riso freddo Frittata Pomodori	Gazpacho Pizza	Pasta allo scorfano Insalata di fagioli e pomodori	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo allo zenzero Patate prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)				Pasta al pomodoro	Sformato di verdura
No carne si pesce					Sformato di verdura
No maiale					
No glutine	Pasta agli aromi sgl		Gazpacho sgl, pizza sgl	Pasta allo scorfano sgl	Pasta al pesto di zucchine sgl, Petto di pollo allo zenzero sgl
No latticini	Pollo all'olio	Riso freddo senza latticini, frittata senza latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto senza latticini		Pasta al pesto senza latticini
No uovo		Pollo all'olio	Pizza senza allergeni		
No frutta a guscio			Pizza senza allergeni		Pasta al pesto senza frutta a guscio





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	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.
	UOVA E LATTICINI
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.
	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.
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.

