



Comune di **RIGNANO SULL'ARNO**



.....Tutti a **TAVOLA!**

Un altro anno di menù scolastico
proposto dall'Amministrazione Comunale
e curato dallo staff del Servizio Mensa

2017



Comune di **RIGNANO SULL'ARNO**

Gare bambine e cari bambini, cari genitori,

anche per il 2017 rinnoviamo il tradizionale appuntamento che ci vede condividere un anno di pranzi assieme.

Partecipo ancora una volta con piacere alla condivisione con tutti voi di quello che sarà servito, giorno dopo giorno, nelle nostre scuole.

Vogliamo essere trasparenti nel presentare un menù vario che seguirà le stagioni e la fruizione di prodotti locali.

Il nostro obiettivo rimane chiaro: fornire l'esperienza migliore possibile a tutti i protagonisti, per questo non ci risparmiamo nel dare tutto il nostro impegno per organizzare un servizio di refezione scolastica che possa essere vicino e utile alle esigenze salutari e alimentari dei nostri bambini.

La mensa è il più grande 'ristorante' di Rignano, ne siamo orgogliosi e siamo convinti che la sua conoscenza sia un valore aggiunto per tutta la cittadinanza.

Buon appetito a tutti!

Daniele Lorenzini Sindaco di Rignano sull'Arno

INDICAZIONI GENERALI SULLE DIETE ALTERNATIVE

Le sostituzioni delle preparazioni per le diete alternative saranno effettuate utilizzando piatti a base di legumi, formaggi o pesce, secondo la disponibilità e la stagionalità, mantenendo la rotazione delle preparazioni. Ricordiamo che per le diete speciali legate ad allergie, intolleranze o altre patologie dell'alimentazione, è necessario presentare una certificazione medica che deve essere rinnovata all'avvio di ogni anno scolastico.

INFORMATIVA AGLI UTENTI

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011

Nel menù adottato potrebbero essere presenti le seguenti sostanze o prodotti potenzialmente allergizzanti:



Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Frutta a guscio



Sedano e prodotti a base di sedano



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al responsabile del centro cottura

BEFANINI

Come narra un antico detto: *'l'Epifania tutte le feste si porta via!'*...
E per festeggiare l'ultimo giorno delle feste di fine anno in Toscana vengono preparati i **BEFANINI**, deliziosi biscotti realizzati con un impasto aromatizzato al rum e decorati in superficie con le codette colorate.

Per realizzare questi dolci biscotti vengono utilizzati stampini di varie forme a tema natalizio tra cui, nella versione tradizionale, la sagoma della Befana. Si narra che questi dolcetti nacquero nella zona di Viareggio e in passato fosse tradizione prepararli e scambiarseli come regalo fra le varie famiglie, insieme alle formine utilizzate per realizzarli.



Gennaio

1 Domenica **CAPODANNO**

2 Lunedì **VACANZE NATALIZIE**

3 Martedì **VACANZE NATALIZIE**

4 Mercoledì **VACANZE NATALIZIE**

5 Giovedì **VACANZE NATALIZIE**

6 Venerdì **EPIFANIA**

7 Sabato

8 Domenica

9 Lunedì

- RISO IN BIANCO
- ARISTA ARROSTO
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

10 Martedì

- PASSATO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURA CRUDA DI STAGIONE
- FRUTTA FRESCA

11 Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU'
- VERDURE COTTE O CRUDE
- YOGURT

12 Giovedì

- PASTA AL POMODORO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

13 Venerdì

- ZUPPA DI FAGIOLI CON FARRO
- TONNO (in)di PESCE AL FORNO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

14 Sabato

15 Domenica

16 Lunedì

- CREMA DI PATATE E CAROTE
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

17 Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE IN BIANCO
- BIETOLA
- YOGURT

18 Mercoledì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAVOLO
- FRUTTA FRESCA

19 Giovedì

- PASTA AGLIO E OLIO
- HAMBURGER
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

20 Venerdì

- RISO IN BIANCO
- FILETTO DI PESCE O SALMONE AL FORNO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

21 Sabato

22 Domenica

23 Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- FRUTTA FRESCA

24 Martedì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- POLLO ARROSTO
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

25 Mercoledì

- PASTA ALL'OLIO
- HAMBURGER
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA FRESCA

26 Giovedì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- SPINACI
- DOLCE

27 Venerdì

- PASTA E FAGIOLI
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

28 Sabato

29 Domenica

30 Lunedì

- PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO
- ROAST BEEF
- FAGIOLINI
- FRUTTA FRESCA

31 Martedì

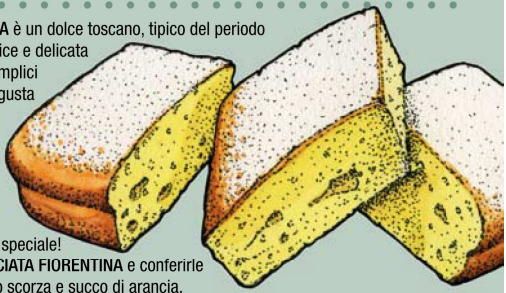
- MINISTRA DI CECI
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

SCHIACCIATA FIORENTINA

La **SCHIACCIATA FIORENTINA** è un dolce toscano, tipico del periodo di Carnevale... una torta soffice e delicata realizzata con ingredienti semplici e poveri, che solitamente si gusta durante il martedì grasso!

La versione antica prevedeva l'utilizzo del lievito di birra, una doppia lievitazione e l'aggiunta dello strutto, ottenendo così una torta di una morbidezza speciale!

Per aromatizzare la **SCHIACCIATA FIORENTINA** e conferirle il classico colore si utilizzano scorza e succo di arancia, ma in molti aggiungono anche un pizzico di zafferano che rilascia al dolce una tonalità e un sapore più deciso! Ogni famiglia fiorentina custodisce con orgoglio la sua ricetta, tramandata di generazione in generazione e tutte le pasticcerie in questo periodo esibiscono nelle loro vetrine il simbolo della città: il giglio fiorentino!



Febbraio

1

Mercoledì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- POLLO AL TEGAME
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

2

Giovedì

- PASTA ALLA CARRETTIERA
- SFORNATO DI PATATE
- CON FORMAGGIO
- BIETOLE O SPINACI
- FRUTTA FRESCA

3

Venerdì

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE
- CON PASTINA
- FILETTO DI PESCE ALLA LIVORNESE
- PATATE PREZZEMOLATE
- YOGURT

4

Sabato

5

Domenica

6

Lunedì

- PASTA AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAROTE O CAVOLI
- FRUTTA FRESCA

7

Martedì

- POLENTA OLIO E PARMIGIANO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

8

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- INSALATA MISTA
- DOLCE

9

Giovedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- PESCE AL FORNO
- VERDURE COTTE
- FRUTTA FRESCA

10

Venerdì

- PASTA AL SUGO FINTO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

11

Sabato

12

Domenica

13

Lunedì

- RISO IN BIANCO
- ARISTA ARROSTO
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

14

Martedì

- PASSATO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURA CRUDA DI STAGIONE
- FRUTTA FRESCA

15

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU'
- VERDURE COTTE O CRUDE
- YOGURT

16

Giovedì

- PASTA AL POMODORO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

17

Venerdì

- ZUPPA DI FAGIOLI CON FARRO
- TONNO (inidi PESCE AL FORNO)
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

18

Sabato

19

Domenica

20

Lunedì

- CREMA DI PATATE E CAROTE
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

21

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE IN BIANCO
- BIETOLA
- YOGURT

22

Mercoledì

- GNOCCHI DI PATATE
- AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAVOLO
- FRUTTA FRESCA

23

Giovedì

- PASTA AGLIO E OLIO
- HAMBURGER
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

24

Venerdì

- RISO IN BIANCO
- FILETTO DI PESCE O SALMONE
- AL FORNO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

25

Sabato

26

Domenica

27

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE
- CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- FRUTTA FRESCA

28

Martedì

- GNOCCHI DI PATATE
- AL POMODORO
- POLLO ARROSTO
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

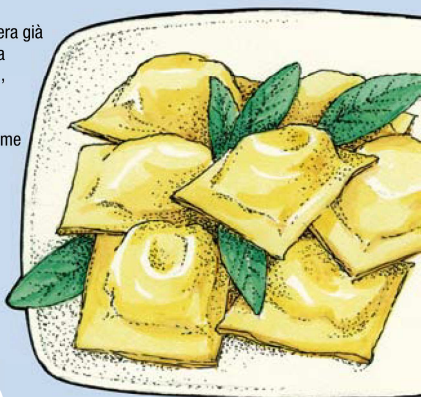
Comune di
RIGNANO SULL'ARNO



TORTELLI DI PATATE

I **TORTELLI DI PATATE** sono una ricetta tipica del Mugello e del Casentino.

Il **TORTELLO**, ovvero la pasta ripiena, era già conosciuto da secoli nella cucina toscana e romagnola: lo decanta nel 1400 il Pulci, poeta alla corte di Lorenzo il Magnifico. Nasce come piatto povero e il ripieno diventa di patate con la raccolta delle prime patate seminate verso la metà del 1800, usate come ripieno alternativo a quello di castagne, frutto conosciuto e raccolto in tutte le zone appenniniche. Anche oggi l'impiego di patate locali per il ripieno conferisce una morbidezza ed un gusto molto apprezzati in zona.



Marzo

1

Mercoledì

- PASTA ALL'OLIO
- HAMBURGER
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA FRESCA

2

Giovedì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- SPINACI
- DOLCE

3

Venerdì

- PASTA E FAGIOLI
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

4

Sabato

5

Domenica

6

Lunedì

- PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO
- ROAST BEEF
- FAGIOLINI
- FRUTTA FRESCA

7

Martedì

- MINISTRA DI CECI
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

8

Mercoledì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- POLLO AL TEGAME
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

9

Giovedì

- PASTA ALLA CARRETTIERA
- SFORNATO DI PATATE CON FORMAGGIO
- BIETOLE O SPINACI
- FRUTTA FRESCA

10

Venerdì

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA
- FILETTO DI PESCE ALLA LIVORNESE
- PATATE PREZZEMOLATE
- YOGURT

11

Sabato

12

Domenica

13

Lunedì

- PASTA AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAROTE O CAVOLI
- FRUTTA FRESCA

14

Martedì

- POLENTA OLIO E PARMIGIANO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

15

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- INSALATA MISTA
- DOLCE

16

Giovedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- PESCE AL FORNO
- VERDURE COTTE
- FRUTTA FRESCA

17

Venerdì

- PASTA AL SUGO FINTO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

18

Sabato

19

Domenica

20

Lunedì

- RISO IN BIANCO
- ARISTA ARROSTO
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

21

Martedì

- PASSATO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURA CRUDA DI STAGIONE
- FRUTTA FRESCA

22

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU'
- VERDURE COTTE O CRUDE
- YOGURT

23

Giovedì

- PASTA AL POMODORO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

24

Venerdì

- ZUPPA DI FAGIOLI CON FARRO
- TONNO (inidi PESCE AL FORNO)
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

25

Sabato

26

Domenica

27

Lunedì

- CREMA DI PATATE E CAROTE
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

28

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE IN BIANCO
- BIETOLA
- YOGURT

29

Mercoledì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAVOLO
- FRUTTA FRESCA

30

Giovedì

- PASTA AGLIO E OLIO
- HAMBURGER
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

31

Venerdì

- RISO IN BIANCO
- FILETTO DI PESCE O SALMONE AL FORNO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA



PAN DI RAMERINO

Una ricetta antica, che i fornai e le famiglie toscane si tramandano di generazione in generazione, dal Medioevo fino ai giorni nostri: il **PAN DI RAMERINO**.

E' un pane piccolo e dolce, con una crosta spessa ma morbido dentro, preparato con pasta di pane arricchita con olio extravergine aromatizzato al rosmarino e uvetta passa.

La parola ramerino indica, in dialetto toscano, la pianta del rosmarino che dona un sapore unico e particolare a questi panini.

Legato tradizionalmente al periodo antecedente la Pasqua, in tempi non molto lontani, il **PAN DI RAMERINO** lo si trovava in vendita nei forni fiorentini e del circondario solamente il giorno del Giovedì Santo, già benedetto dai parroci della zona.



Aprile

1

Sabato

2

Domenica

3

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- FRUTTA FRESCA

4

Martedì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- POLLO ARROSTO
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

5

Mercoledì

- PASTA ALL'OLIO
- HAMBURGER
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA FRESCA

6

Giovedì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- SPINACI
- DOLCE

7

Venerdì

- PASTA E FAGIOLI
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

8

Sabato

9

Domenica

10

Lunedì

- PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO
- ROAST BEEF
- FAGIOLINI
- FRUTTA FRESCA

11

Martedì

- MINISTRA DI CECI
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

12

Mercoledì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- POLLO AL TEGAME
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

13

Giovedì

VACANZE PASQUALI

14

Venerdì

VACANZE PASQUALI

15

Sabato

16

Domenica

PASQUA
DI RESURREZIONE

17

Lunedì

LUNEDI DELL'ANGELO

18

Martedì

VACANZE PASQUALI

19

Mercoledì

DA OGGI SI SERVE IL MENU' ESTIVO

- PASTA ALLE ZUCCHINE
- AFFETTATO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

20

Giovedì

- PASTA ALL'OLIO
- POLLO IN TEGAME
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

21

Venerdì

- TORTELLI DI PATATE
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA DI STAGIONE

22

Sabato

23

Domenica

24

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- YOGURT

25

Martedì

FESTA DELLA LIBERAZIONE

26

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA DI STAGIONE

27

Giovedì

- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
- FILETTO DI PESCE
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

28

Venerdì

- PASTA AGLIO E OLIO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

29

Sabato

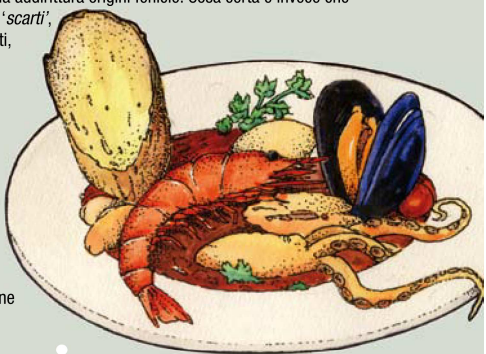
30

Domenica



CACCIUCCO

Le origini del **CACCIUCCO** si perdono nella notte dei tempi: sembra proprio che il più tipico piatto livornese abbia addirittura origini fenicie. Cosa certa è invece che questo piatto, realizzato con gli *'scarti'*, ovvero con i pesci meno pregiati, fosse preparato nelle galere cinquecentesche per sfamare i vogatori alle catene. In Toscana, il **CACCIUCCO**, era inizialmente il pasto dei poveri e il termine ha assunto il significato di *'mescolanza'*. Proprio per questo motivo ne esistono diverse varianti: di carne, di cacciagione, di pesce, di ceci. Naturalmente il tradizionale **CACCIUCCO** rimane quello di pesce



Maggio

1

Lunedì

FESTA DEL LAVORO

2

Martedì

- PASTA AL RAGÙ
- AFFETTATI
- VERDURE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

3

Mercoledì

- CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI
- POLLO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

4

Giovedì

- LASAGNE AL PESTO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

5

Venerdì

- PASTA ALL'OLIO
- FRITTATA
- ZUCCHINE TRIFOLATE
- DOLCE

6

Sabato

7

Domenica

8

Lunedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- ARROSTO DI MANZO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

9

Martedì

- PASTA ALLE VONGOLE (Nido ed infanzia PASTA ALL'OLIO)
- SPEZZATINO
- PISELLI
- FRUTTA DI STAGIONE

10

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

11

Giovedì

- PASTA ALLE MELANZANE
- FORMAGGIO
- CAROTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

12

Venerdì

- GNOCCHI DI PATATE
- PESCE AL FORNO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

13

Sabato

14

Domenica

15

Lunedì

- PASTA ALL'OLIO
- AFFETTATI
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

16

Martedì

- RISO FREDDO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

17

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGÙ
- VERDURE MISTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

18

Giovedì

- PASTA AL PESTO
- PETTO DI POLLO AL LIMONE
- SPINACI
- FRUTTA DI STAGIONE

19

Venerdì

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE
- PESCE AL FORNO
- PATATE PREZZEMOLATE
- FRUTTA DI STAGIONE

20

Sabato

21

Domenica

22

Lunedì

- RISO E PISELLI
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

23

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE
- BIETOLA
- YOGURT

24

Mercoledì

- PASTA ALLE ZUCCHINE
- AFFETTATO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

25

Giovedì

- PASTA ALL'OLIO
- POLLO IN TEGAME
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

26

Venerdì

- TORTELLI DI PATATE
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA DI STAGIONE

27

Sabato

28

Domenica

29

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- YOGURT

30

Martedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- FESA DI TACCHINO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

31

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA DI STAGIONE

Comune di
RIGNANO SULL'ARNO



LAMPREDOTTO

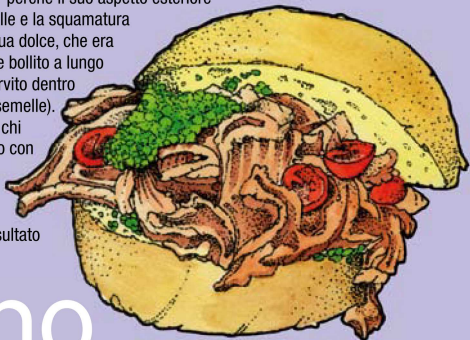
Estate, tempo di passeggiate e pasti all'aperto: niente di più tipico del **LAMPREDOTTO!**

A Firenze è un'istituzione, da gustare accompagnato da un bicchiere di vino rosso, in uno dei tanti chioschi agli angoli delle vie e nelle piazze della città.

Si tratta di uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso, (a Firenze chiamato *'lampredotto'* perché il suo aspetto esteriore ha qualche somiglianza con la pelle e la squamatura della lampreda, vertebrato di acqua dolce, che era presente anche in Arno) che viene bollito a lungo in un brodo di verdura rosso e servito dentro il panino tondo tipico di Firenze (semelle).

Viene condito secondo il gusto di chi lo ordina: o solo con sale e pepe o con la classica salsa verde.

Se volete il panino *'bagnato'* la parte superiore della pagnotta sarà immersa nel sugo, per un risultato ancora più gustoso!



Giugno

1

Giovedì

- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
- FILETTO DI PESCE
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

2

Venerdì

ANNIVERSARIO DELLA REPUBBLICA

3

Sabato

4

Domenica

5

Lunedì

- RISO AL POMODORO
- ARISTA ARROSTO
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

6

Martedì

- PASTA AL RAGÙ
- AFFETTATI
- VERDURE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

7

Mercoledì

- CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI
- POLLO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

8

Giovedì

- LASAGNE AL PESTO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

9

Venerdì

- FINE DELLE LEZIONI SCUOLA PRIMARIA
- PASTA ALL'OLIO
 - FRITTATA
 - ZUCCHINE TRIFOLATE
 - DOLCE

10

Sabato

FINE DELLE LEZIONI SCUOLA SECONDARIA

11

Domenica

12

Lunedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- ARROSTO DI MANZO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

13

Martedì

- PASTA ALLE VONGOLE (Nido ed infanzia PASTA ALL'OLIO)
- SPEZZATINO
- PISELLI
- FRUTTA DI STAGIONE

14

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

15

Giovedì

- PASTA ALLE MELANZANE
- FORMAGGIO
- CAROTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

16

Venerdì

- GNOCCHI DI PATATE
- PESCE AL FORNO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

17

Sabato

18

Domenica

19

Lunedì

- PASTA ALL'OLIO
- AFFETTATI
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

20

Martedì

- RISO FREDDO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

21

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGÙ
- VERDURE MISTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

22

Giovedì

- PASTA AL PESTO
- PETTO DI POLLO AL LIMONE
- SPINACI
- FRUTTA DI STAGIONE

23

Venerdì

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE
- PESCE AL FORNO
- PATATE PREZZEMOLATE
- FRUTTA DI STAGIONE

24

Sabato

25

Domenica

26

Lunedì

- RISO E PISELLI
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

27

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE
- BIETOLA
- YOGURT

28

Mercoledì

- PASTA ALLE ZUCCHINE
- AFFETTATO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

29

Giovedì

- PASTA ALL'OLIO
- POLLO IN TEGAME
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

30

Venerdì

- FINE ATTIVITA' SCUOLA DELL'INFANZIA
- TORTELLI DI PATATE
 - FRITTATA
 - INSALATA MISTA
 - FRUTTA DI STAGIONE

Comune di
RIGNANO SULL'ARNO



PANZANELLA

PANZANELLA è il nome toscano di una pietanza estiva rustica, un piatto povero di derivazione contadina, molto semplice, che non necessita di cottura e che veniva consumato nei campi da chi, per lavoro, restava fuori casa tutto il giorno.

Gli ingredienti principali della **PANZANELLA**, che si può considerare un piatto unico, sono il pane raffermo (per rimanere fedeli alla ricetta originale sarebbe meglio usare la pagnotta toscana), i pomodori, i cetrioli, la cipolla rossa, il basilico, sale, pepe, aceto e olio.



Luglio

1

Sabato

2

Domenica

3

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- YOGURT

4

Martedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- FESA DI TACCHINO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

5

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA DI STAGIONE

6

Giovedì

- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
- FILETTO DI PESCE
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

7

Venerdì

- PASTA AGLIO E OLIO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

8

Sabato

9

Domenica

10

Lunedì

- RISO AL POMODORO
- ARISTA ARROSTO
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

11

Martedì

- PASTA AL RAGÙ
- AFFETTATI
- VERDURE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

12

Mercoledì

- CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI
- POLLO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

13

Giovedì

- PASTA ALL'OLIO
- FRITTATA
- ZUCCHINE TRIFOLATE
- DOLCE

14

Venerdì

- PASTA AGLIO E OLIO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

15

Sabato

16

Domenica

17

Lunedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- ARROSTO DI MANZO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

18

Martedì

- PASTA ALLE VONGOLE (Nido ed infanzia PASTA ALL'OLIO)
- SPEZZATINO
- PISELLI
- FRUTTA DI STAGIONE

19

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

20

Giovedì

- PASTA ALLE MELANZANE
- FORMAGGIO
- CAROTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

21

Venerdì

- GNOCCHI DI PATATE
- PESCE AL FORNO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

22

Sabato

23

Domenica

24

Lunedì

- PASTA ALL'OLIO
- AFFETTATI
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

25

Martedì

- RISO FREDDO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

26

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGÙ
- VERDURE MISTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

27

Giovedì

- PASTA AL PESTO
- PETTO DI POLLO AL LIMONE
- SPINACI
- FRUTTA DI STAGIONE

28

Venerdì

FINE ATTIVITA' NIDI D'INFANZIA

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE
- PESCE AL FORNO
- PATATE PREZZEMOLATE
- FRUTTA DI STAGIONE

29

Sabato

30

Domenica

31

Lunedì



PAPPA AL POMODORO

La **PAPPA AL POMODORO** è un primo piatto povero di origine contadina, tipicamente toscano, per la precisione di Siena; preparato con pane toscano raffermo, pomodori pelati, aglio, basilico e abbondante olio extravergine di oliva, originariamente veniva realizzato come piatto di recupero del pane avanzato. Ottima d'inverno come zuppa calda, la **PAPPA AL POMODORO** è altrettanto invitante e gustosa d'estate a temperatura ambiente, da gustare irrorata con ottimo e abbondante olio extravergine d'oliva e foglie di basilico spezzettate.

Come spesso è accaduto con i piatti semplici, poveri e di recupero, anche la **PAPPA AL POMODORO** ha subito delle piccole varianti applicate da ogni famiglia, in base ai gusti personali, come per esempio, l'aggiunta di un soffritto di cipolle o porri oppure di cipolle, carote e sedano.



Agosto

1

Martedì

2

Mercoledì

3

Giovedì

4

Venerdì

La cucina di un popolo è la sola, esatta testimonianza della sua civiltà
(Anonimo)

5

Sabato

6

Domenica

7

Lunedì

8

Martedì

9

Mercoledì

10

Giovedì

11

Venerdì

L'uomo è ciò che mangia
(L. Feuerbach)

12

Sabato

13

Domenica

14

Lunedì

15

Martedì

**ASSUNZIONE
BEATA VERGINE MARIA**

16

Mercoledì

17

Giovedì

18

Venerdì

Ricordati che non si ingrassa tra Natale e Capodanno, ma fra Capodanno e Natale
(Anonimo)

19

Sabato

20

Domenica

21

Lunedì

22

Martedì

23

Mercoledì

24

Giovedì

25

Venerdì

Gli animali si nutrono, l'uomo mangia e solo l'uomo intelligente sa mangiare
(J.A. Brillat-Savarin)

26

Sabato

27

Domenica

28

Lunedì

29

Martedì

30

Mercoledì

31

Giovedì



SCHIACCIATA CON L'UVA

Il PAN COLL'UVA è un dolce tipico della Toscana, in particolare delle province di Firenze e Prato, ma diffuso anche in alcune aree dell'entroterra della provincia di Grosseto, dove è denominata

SCHIACCIATA CON L'UVA.

È un dolce di origine povera, che un tempo veniva cucinato al tempo della vendemmia

per le sagre contadine e le sue modeste origini sono ben testimoniate dalla semplicità degli ingredienti: pasta da pane, olio d'oliva, zucchero

ed uva nera. Per quest'ultima, la tradizione vuole che si usi solo

la varietà canaiolo, dai chicchi piccoli e con molti semi (era una qualità inferiore, poco adatta alla vinificazione), anche se questa sta lentamente scomparendo dai vitigni toscani.



Settembre

1

Venerdì

2

Sabato

3

Domenica

4

Lunedì

5

Martedì

INIZIO ATTIVITA' NIDI D'INFANZIA

- RISO FREDDO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

6

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGÙ
- VERDURE MISTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

7

Giovedì

- PASTA AL PESTO
- PETTO DI POLLO AL LIMONE
- SPINACI
- FRUTTA DI STAGIONE

8

Venerdì

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE
- PESCE AL FORNO
- PATATE PREZZEMOLATE
- FRUTTA DI STAGIONE

9

Sabato

10

Domenica

11

Lunedì

- RISO E PISELLI
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

12

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE
- BIETOLA
- YOGURT

13

Mercoledì

- PASTA ALLE ZUCCHINE
- AFFETTATO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

14

Giovedì

- PASTA ALL'OLIO
- POLLO IN TEGAME
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

15

Venerdì

- TORTELLI DI PATATE
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA DI STAGIONE

16

Sabato

17

Domenica

18

Lunedì

INIZIO ANNO SCOLASTICO 2017/2018

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- YOGURT

19

Martedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- FESA DI TACCHINO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

20

Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA DI STAGIONE

21

Giovedì

- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
- FILETTO DI PESCE
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

22

Venerdì

- PASTA AGLIO E OLIO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

23

Sabato

24

Domenica

25

Lunedì

- RISO AL POMODORO
- ARISTA ARROSTO
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

26

Martedì

- PASTA AL RAGÙ
- AFFETTATI
- VERDURE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

27

Mercoledì

- CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINI
- POLLO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

28

Giovedì

- LASAGNE AL PESTO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

29

Venerdì

- PASTA ALL'OLIO
- FRITTATA
- ZUCCHINE TRIFOLATE
- DOLCE

30

Sabato

Comune di
RIGNANO SULL'ARNO



CASTAGNACCIO

Il **CASTAGNACCIO** nasce inizialmente, come la maggior parte delle ricette tradizionali, come pietanza per i poveri contadini ottenuta appunto dalla castagna, molto diffusa nelle campagne.

Certo è che questo dolce affondi le sue origini in un passato davvero remoto: basti pensare che già nel '500 era molto conosciuto e apprezzato tanto che un padre agostiniano lo cita in un suo scritto.

In ogni caso, sembra che l'ideatore del castagnaccio sia stato proprio il toscano Pilade da Lucca che viene nominato nel «*Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi*» scritto da Ortensio Orlando e pubblicato a Venezia nel 1553. Fu però a partire dall'800 che i toscani esportarono il **CASTAGNACCIO** nel resto d'Italia e proprio in questo periodo venne arricchito con uvetta, pinoli e rosmarino.



Ottobre

1
Domenica

2
Lunedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- ARROSTO DI MANZO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

3
Martedì

- PASTA ALLE VONGOLE (Nido ed infanzia PASTA ALL'OLIO)
- SPEZZATINO
- PISELLI
- FRUTTA DI STAGIONE

4
Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

5
Giovedì

- PASTA ALLE MELANZANE
- FORMAGGIO
- CAROTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

6
Venerdì

- GNOCCHI DI PATATE
- PESCE AL FORNO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

7
Sabato

8
Domenica

9
Lunedì

- PASTA ALL'OLIO
- AFFETTATI
- FAGIOLINI
- FRUTTA DI STAGIONE

10
Martedì

- RISO FREDDO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

11
Mercoledì

- LASAGNE AL RAGÙ
- VERDURE MISTE CRUDE
- FRUTTA DI STAGIONE

12
Giovedì

- PASTA AL PESTO
- PETTO DI POLLO AL LIMONE
- SPINACI
- FRUTTA DI STAGIONE

13
Venerdì

- MINISTRA IN BRODO VEGETALE
- PESCE AL FORNO
- PATATE PREZZEMOLATE
- FRUTTA DI STAGIONE

14
Sabato

15
Domenica

16
Lunedì

- RISO E PISELLI
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE
- FRUTTA DI STAGIONE

17
Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE
- BIETOLA
- YOGURT

18
Mercoledì

- PASTA ALLE ZUCCHINE
- AFFETTATO
- POMODORI
- FRUTTA DI STAGIONE

19
Giovedì

- PASTA ALL'OLIO
- POLLO IN TEGAME
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

20
Venerdì

- TORTELLI DI PATATE
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA DI STAGIONE

21
Sabato

22
Domenica

23
Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- YOGURT

24
Martedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- FESA DI TACCHINO ARROSTO
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

25
Mercoledì

- PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
- SCALOPPINE DI ARISTA
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA DI STAGIONE

26
Giovedì

- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
- FILETTO DI PESCE
- INSALATA
- FRUTTA DI STAGIONE

27
Venerdì

- PASTA AGLIO E OLIO
- CAPRESE
- FRUTTA DI STAGIONE

28
Sabato

29
Domenica

30
Lunedì

MENU' INVERNALE

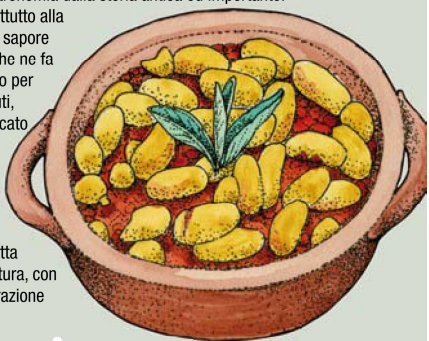
- RISO IN BIANCO
- ARISTA ARROSTO
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

31
Martedì

- PASSATO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURA CRUDA DI STAGIONE
- FRUTTA FRESCA

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

I FAGIOLI ALL'UCCELLETTO sono uno dei piatti tipici della cucina Toscana, soprattutto di Firenze, città con una gastronomia dalla storia antica ed importante. La fama di questa ricetta è legata soprattutto alla semplicità dei suoi ingredienti ed al suo sapore intenso ma allo stesso tempo delicato che ne fa un ottimo accompagnamento soprattutto per le carni. Nonostante siano così conosciuti, nessuno è mai riuscito a capire il significato del nome *'fagioli all'ucelletto'*, visto che nella ricetta di uccelletti non c'è traccia. L'unico che ha cercato di dare una risposta a questo quesito è stato il padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi secondo il quale la ricetta trarrebbe il suo nome dal metodo di cottura, con particolari aromi, utilizzato per la preparazione dei famosi arrostiti di uccelletti



Novembre

1

Mercoledì

TUTTI I SANTI

2

Giovedì

- PASTA AL POMODORO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

3

Venerdì

- ZUPPA DI FAGIOLI CON FARRO
- TONNO (inidi PESCE AL FORNO)
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

4

Sabato

5

Domenica

6

Lunedì

- CREMA DI PATATE E CAROTE
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

7

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE IN BIANCO
- BIETOLA
- YOGURT

8

Mercoledì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAVOLO
- FRUTTA FRESCA

9

Giovedì

- PASTA AGLIO E OLIO
- HAMBURGER
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

10

Venerdì

- RISO IN BIANCO
- FILETTO DI PESCE O SALMONE AL FORNO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

11

Sabato

12

Domenica

SAN LEOLINO

13

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- FRUTTA FRESCA

14

Martedì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- POLLO ARROSTO
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

15

Mercoledì

- PASTA ALL'OLIO
- HAMBURGER
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA FRESCA

16

Giovedì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- SPINACI
- DOLCE

17

Venerdì

- PASTA E FAGIOLI
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

18

Sabato

19

Domenica

20

Lunedì

- PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO
- ROAST BEEF
- FAGIOLINI
- FRUTTA FRESCA

21

Martedì

- MINESTRA DI CECI
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

22

Mercoledì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- POLLO AL TEGAME
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

23

Giovedì

- PASTA ALLA CARRETTIERA
- SFORNATO DI PATATE CON FORMAGGIO
- BIETOLE O SPINACI
- FRUTTA FRESCA

24

Venerdì

- MINESTRA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA
- FILETTO DI PESCE ALLA LIVORNESE
- PATATE PREZZEMOLATE
- YOGURT

25

Sabato

26

Domenica

27

Lunedì

- PASTA AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAROTE O CAVOLI
- FRUTTA FRESCA

28

Martedì

- POLENTA OLIO E PARMIGIANO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

29

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- INSALATA MISTA
- DOLCE

30

Giovedì

- RISO ALLA PARMIGIANA
- PESCE AL FORNO
- VERDURE COTTE
- FRUTTA FRESCA



RIBOLLITA

Conosciamo tutti la **RIBOLLITA** come piatto di recupero per eccellenza della tradizione culinaria toscana.

Le origini di questa pietanza risalgono al medioevo quando i nobili erano soliti consumare le loro pietanze dentro a dei pani detti *'mense'*.

Una volta terminato il pranzo, il pane avanzato veniva dato ai servi, che per sfamarsi lo univano alle loro povere verdure e lo facevano bollire, ottenendo una zuppa sostanziosa e saporita, una vera e propria antenata della **RIBOLLITA!**

Ancora oggi questa ricetta fa parte della cucina casalinga, conosciuta e apprezzata in diverse varianti nella stessa regione che esprimono tradizioni familiari o usanze del luogo.



Dicembre

1

Venerdì

- PASTA AL SUGO FINTO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

2

Sabato

3

Domenica

4

Lunedì

- RISO IN BIANCO
- ARISTA ARROSTO
- PISELLI
- FRUTTA FRESCA

5

Martedì

- PASSATO DI VERDURE
- SPEZZATINO DI TACCHINO
- VERDURA CRUDA DI STAGIONE
- FRUTTA FRESCA

6

Mercoledì

- LASAGNE AL RAGU'
- VERDURE COTTE O CRUDE
- YOGURT

7

Giovedì

- PASTA AL POMODORO
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

8

Venerdì

IMMACOLATA CONCEZIONE

9

Sabato

10

Domenica

11

Lunedì

- CREMA DI PATATE E CAROTE
- ARISTA AL FORNO
- CAROTE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

12

Martedì

- PASTA AL PESTO
- FILETTO DI PESCE IN BIANCO
- BIETOLA
- YOGURT

13

Mercoledì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- FORMAGGIO STAGIONATO
- CAVOLO
- FRUTTA FRESCA

14

Giovedì

- PASTA AGLIO E OLIO
- HAMBURGER
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

15

Venerdì

- RISO IN BIANCO
- FILETTO DI PESCE O SALMONE AL FORNO
- VERDURE COTTE O CRUDE
- FRUTTA FRESCA

16

Sabato

17

Domenica

18

Lunedì

- PASSATO DI VERDURE CON ORZO
- FORMAGGIO PRIMO SALE
- PATATE ARROSTO
- FRUTTA FRESCA

19

Martedì

- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
- POLLO ARROSTO
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

20

Mercoledì

- PASTA ALL'OLIO
- HAMBURGER
- FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
- FRUTTA FRESCA

21

Giovedì

- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE
- SPINACI
- DOLCE

22

Venerdì

- PASTA E FAGIOLI
- FRITTATA
- INSALATA MISTA
- FRUTTA FRESCA

23

Sabato

VACANZE NATALIZIE

24

Domenica

VACANZE NATALIZIE

25

Lunedì

SANTO NATALE

26

Martedì

SANTO STEFANO

27

Mercoledì

VACANZE NATALIZIE

28

Giovedì

VACANZE NATALIZIE

29

Venerdì

VACANZE NATALIZIE

30

Sabato

VACANZE NATALIZIE

31

Domenica

VACANZE NATALIZIE

