

Comune di Vicchio



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

## Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA		13-17 NOVEMBRE / 11-15 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Zucca al forno</b> Zucca, aromi, olio evo	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Filetto di merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Minestrone di verdure</b> Pastina, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata</b> Lattuga	<b>Finocchi e carote al vapore</b> Finocchi e carote <b>Ravioli al pomodoro</b> Ravioli, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino <b>Yogurt</b>	<b>Crema di lattuga con orzo</b> Patate, lattuga, cipolla, basilico, olio evo, orzo <b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, pane, latte, parmigiano, uovo, farina, pangrattato, rosmarino, salvia, aglio, limone, olio evo <b>Pisellini saltati</b> Pisellini, olio evo, aglio, prezzemolo		
2 SETTIMANA		20-24 NOVEMBRE / 18-22 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Crema di broccoli con pasta</b> Pasta, broccoli, cipolla, patate, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Coscia di pollo</b> Coscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini al vapore</b> Fagiolini	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Erbette all'olio</b> Bieta, spinaci, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Finocchi al vapore</b> Finocchi	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Polpette di ceci</b> Ceci, patate, uovo, parmigiano, latte, pangrattato, pane, aromi <b>Insalata</b> Insalata	<b>Minestra in brodo vegetale</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, cipolle, aromi, olio evo) <b>Calamari e patate</b> Calamari, patate, pomodori pelati, odori, olio evo <b>Carote prezzemolate</b> Carote, olio evo, prezzemolo		
3 SETTIMANA		27 NOVEMBRE—1 DICEMBRE / 8-12 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Riso porri e pecorino</b> Riso, porri, pecorino, olio evo <b>Cotoletta di tacchino finto fritto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al cavolfiore</b> Pasta, cavolfiore, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo, salsa verde (prezzemolo, acciughe, capperi, aceto, pane, olio evo) <b>Insalata</b> Lattuga	<b>Minestra in brodo vegetale</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, cipolle, aromi, olio evo) <b>Polpette di pesce</b> Pesce, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo <b>Spinacini saltati</b> Spinacini, aglio, olio evo	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Pizza</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Spezzatino di maiale con verdure</b> Suino, carote, verza, odori, aromi, olio evo		
4 SETTIMANA		04-08 DICEMBRE / 15-19 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio	<b>Pasta al pesto di barbe rosse</b> Pasta, barbe rosse, pinoli, parmigiano, cipolla, basilico, olio evo <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, farina, limone, salvia, rosmarino <b>Finocchi al vapore</b> Finocchi	<b>Vellutata di zucca con pasta</b> Zucca, patate, pasta, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo <b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, salvia, limone, olio evo <b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo	<b>Polenta al parmigiano</b> Polenta, parmigiano, olio evo <b>Roast beef</b> Carne di manzo, odori, aromi, olio evo <b>Insalata</b> Insalata	<b>Crema di lenticchie con pasta</b> Pasta, lenticchie, patate, basilico, cipolla, sedano, carote, olio evo <b>Crocchette al cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, pangrattato, uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo		

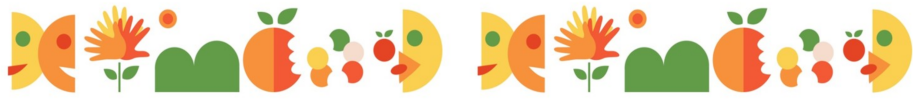


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	13-17 NOVEMBRE / 11-15 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Mozzarella  Zucca al forno	Riso al burro  Filetto di merluzzo al pomodoro  Purè di patate	Minestrone con pasta  Frittata al parmigiano  Insalata	Crudité di verdure  Ravioli al pomodoro  Yogurt	Crema di lattuga con orzo  Medaglione di tacchino  Pisellini saltati
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Lenticchie al pomodoro			Sformato vegetariano
<b>No carne si pesce</b>					Sformato vegetariano
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta al pomodoro senza glutine	Filetto di merluzzo al pomodoro senza glutine	Minestrone con pasta senza glutine	Ravioli al pomodoro senza glutine	Crema di lattuga con riso Medaglione di tacchino senza glutine
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri	Riso all'olio  Patate all'olio	Frittata solo uovo	Gnocchi al pomodoro  Frutta	Tacchino ai ferri
<b>No uovo</b>			Carne ai ferri	Gnocchi al pomodoro	Tacchino ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	20-24 NOVEMBRE / 18-22 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Crema di broccoli con pasta Coscia di pollo Fagiolini al vapore	Pasta agli aromi Uova strapazzate Erbette all'olio	Risotto alla zucca Stracchino Finocchi al vapore	Pasta integrale al pomodoro Polpette di ceci Insalata mista	Minestra in brodo vegetale Calamari e patate Carote prezzemolate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina				Formaggio
<b>No carne si pesce</b>	Cecina				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Crema di broccoli con pasta senza glutine	Pasta agli aromi senza glutine		Pasta al pomodoro senza glutine	Minestra in brodo vegetale senza glutine
<b>No latticini</b>		Uova strapazzate senza latticini	Carne ai ferri	Cecina	
<b>No uovo</b>		Carne ai ferri		Cecina	
<b>No frutta a guscio</b>					



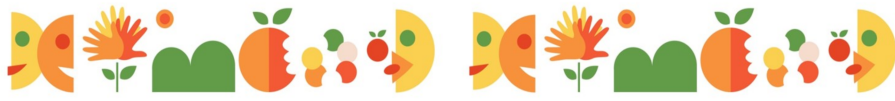


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	27 NOVEMBRE—1 DICEMBRE / 8-12 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso porri e pecorino  Cotoletta di tacchino finto fritto  Piselli agli aromi	Pasta al cavolfiore  Uovo sodo con salsa verde  Insalata	Minestrina in brodo  Polpette di pesce (scorfano)  Spinacini saltati	Passato di verdura con farro  Pizza	Pasta al pomodoro  Spezzatino di maiale con verdure
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	No salsa verde	Sformato vegetariano		Fagioli con verdure
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				Fagioli con verdure
<b>No maiale</b>					Fagioli con verdure
<b>No glutine</b>	Cotoletta tacchino finto fritto senza glutine	Pasta al cavolfiore senza glutine  Uovo sodo con salsa verde senza glutine	Minestrina in brodo senza glutine  Polpette di pesce senza glutine	Passato di verdura con riso  Pizza senza glutine	Pasta al pomodoro senza glutine
<b>No latticini</b>	Riso ai porri			Pizza rossa senza tracce di allergeni	
<b>No uovo</b>			Pesce all'olio	Pizza senza tracce di allergeni	
<b>No frutta a guscio</b>				Pizza senza tracce di allergeni	



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	04-08 DICEMBRE /15-19 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Ricotta  Carote prezzemolate	Pasta al pesto di barbe rosse  Bocconcini di pollo al limone  Finocchi al vapore	Vellutata di zucca con pasta  Merluzzo salvia e limone  Composta di verdure	Polenta al parmigiano  Roast beef  Insalata	Crema di lenticchie con pasta  Crocchette al cavolfiore  Fagiolini all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Frittata	Formaggio	Ceci all'olio	
<b>No carne si pesce</b>		Frittata		Ceci all'olio	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta al pomodoro senza glutine	Pasta al pesto di barbe rosse senza glutine  Bocconcini di pollo al limone senza glutine	Vellutata di zucca con pasta senza glutine  Merluzzo salvia e limone senza glutine	Polenta senza glutine al parmigiano	Crema di lenticchie con pasta senza glutine  Crocchette di cavolfiore senza glutine
<b>No latticini</b>	Lenticchie all'olio	Pasta alle barbe rosse		Polenta all'olio	Frittata solo uovo
<b>No uovo</b>					Formaggio
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta alle barbe rosse			



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

CEREALI E LEGUMI	
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici, di filiera corta a Km0.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro, la pasta integrale e la pasta all'uovo sono essiccate a basse temperature e sono biologiche, di filiera toscana a km0. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta a Km0.
PASTA FRESCA E RIPIENA	La pasta fresca e la pasta ripiena sono prodotte da un pastificio artigianale del Mugello a filiera corta a Km0 e sono preparate solo con ingredienti freschi senza conservanti.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.
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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico prodotto con latte italiano di alta qualità.
PESCE	
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
CARNE	
POLLO E TACCHINO	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 filiera corta prevalentemente a Km0 e toscani.
FRUTTA E VERDURA	
FRUTTA	La frutta è biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo e solidale. Le arance sono in parte coltivate in terre confiscate dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata 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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

