



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta agli aromi Pasta cipolla, alloro, basilico, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, farina, burro, salvia Pisellini saltati Pisellini, prezzemolo, aglio, olio evo	Pasta al pesto di zucchine Pasta, zucchine, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, olio evo Roast-beef Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori Pomodori	Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, pomodori, pelati, carote, basilico, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo	Crema di carote con pasta Carote, cipolle, patate, sedano, pasta, olio evo Fish burger e salsa al pomodoro Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, cipolla, aceto di mele, zucchero Patate all'olio Patate, olio evo	
2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE -03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta corta all'uovo al pomodoro Pasta corta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Ricotta Ricotta Carote filo Carote	Crema di piselli con pasta Pasta, piselli, patate, cipolla, basilico, aglio, olio evo Bocconcini di pollo al forno Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto Pasta, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Sformato di patate e zucchine Uovo, zucchine, patate, latte, parmigiano, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, olio evo Polpettone di manzo Carne di manzo, latte sedano, carote, formaggio, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo Insalata verde Insalata	Minestrina in brodo Pasta, carote, patate, pomodori pelati, cipolle, sedano, olio evo Merluzzo in forno Merluzzo, farina, aromi, limone, olio evo Tris di verdure Carote, patate, zucchine	
3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta corta all'olio Pasta, olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Minestrone con riso Riso, carote, patate, pomodori pelati, cipolle, sedano, bietole, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Insalata verde Insalata	Pasta alla francescana Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Composta di verdure Carote, piselli e patate	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Polpette di lenticchie con salsa yogurt Lenticchie, patate, cipolla, aglio, uovo, rosmarino, parmigiano, pangrattato, latte, yogurt, erba cip. Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Crema di carote e ceci con orzo Orzo, patate, carote, ceci, cipolla, olio evo Tacchino arrosto Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Zucchine brasate Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo	
4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Squacquerone Squacquerone Fagiolini Fagiolini, olio evo	Crema di pomodoro con pasta Pasta, cipolla, patate, odori, pomodori, basilico, pomodori pelati, olio evo Cosciotto Cosciotto cotto Insalata verde Insalata	Riso primavera Riso, zucchine, carote,, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, brodo vegetale, olio evo Pesce al forno Pesce, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Ravioli burro e salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro, salvia Fagioli agli aromi Fagioli, salvia, rosmarino, olio evo Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo	Crema di zucchine con sorgo Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo Scaloppina di pollo agli agrumi Pollo, farina, limone, olio evo Pomodori e basilico Pomodori, basilico	

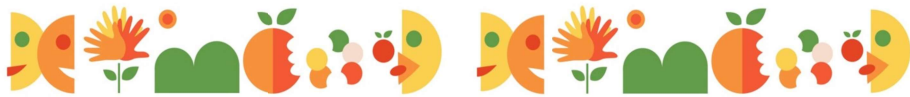


MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mar	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino burro e salvia Pisellini saltati	Pasta al pesto di zucchine Roast-beef Pomodori	Riso al pomodoro Frittata al parmigiano Spinaci saltati	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita	Crema di carote con pasta Fish burger e salsa al pomodoro Patate all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Ceci agli aromi			Burger vegetariano
No carne si pesce	Formaggio	Ceci agli aromi			
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta sgl agli aromi, Scaloppina di tacchino burro e salvia sgl	Pasta sgl al pesto di zucchine		Minestrone con riso , Pizza margherita sgl	Crema di carote con pasta sgl, fish burger sgl e salsa al pomodoro sgl
No latticini	Scaloppina di tacchino olio e salvia	Pasta alle zucchine	Frittata senza latticini	Pizza rossa	
No uovo			Formaggio		Burger di pesce senza uovo
No frutta a guscio		Pasta alle zucchine			



MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	01-05 APRILE / 29 APRILE –03 MAGGIO / 27-31 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta corta all'uovo al pomodoro Ricotta Carote filo	Crema di piselli con pasta Bocconcini di pollo al forno Fagiolini all'olio prezzemolato	Pasta al pesto Sformato di patate e zucchine Erbette saltate	Riso al parmigiano Polpettone di manzo Insalata verde	Minestrina in brodo veg Merluzzo in forno Tris di verdure
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata		Sformato vegetariano	Lenticchie agli aromi
No carne si pesce		Frittata		Sformato vegetariano	
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta corta all'uovo al pomodoro sgl	Crema di piselli con pasta sgl	Pasta al pesto sgl, Sformato di zucchine sgl	Polpettone di manzo sgl	Minestrina in brodo sgl
No latticini	Cecina		Pasta al basilico, Frittata senza latticini con zucchine e patate	Riso all'olio, Hamburger di manzo	
No uovo	Pasta di grano al pomodoro		Cecina	Hamburger di manzo	
No frutta a guscio			Pasta al basilico		

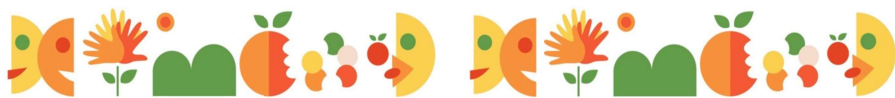


MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori e basilico	Minestrone con riso Frittata Insalata verde	Pasta alla francescana Merluzzo impanato Composta di verdure	Pasta al pomodoro Polpette di lenticchie con salsa yogurt Spinaci saltati	Crema di carote e ceci con orzo Tacchino arrosto Zucchine brasate
Vegetariano (no carne no pesce)			Cecina		Formaggio
No carne si pesce					Formaggio
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta all' olio sgl		Pasta alla francescana sgl, Merluzzo impanato sgl	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di lenticchie sgl	Crema di carote con riso sgl
No latticini	Carne bianca ai ferri			Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
No uovo		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo no	
No frutta a guscio					



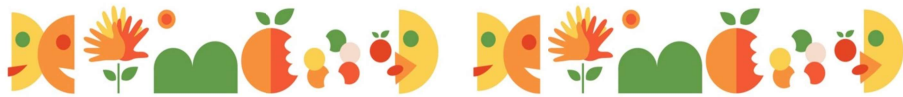
MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Squacquerone Fagiolini	Crema di pomodoro con pasta Cosciotto Insalata verde	Riso primavera Pesce al forno Erbette saltate	Ravioli burro e salvia Fagioli agli aromi Carote brasate	Crema di zucchine con sorgo Scaloppina di pollo agli agrumi Pomodori e basilico
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio	Lenticchie agli aromi		Frittata
No carne si pesce		Formaggio			
No maiale		Formaggio			
No glutine (sgl)	Pasta sgl alla carrettiera	Crema di pomodoro sgl	Pesce al forno sgl	Ravioli burro e salvia sgl	Scaloppina di pollo agli agrumi sgl
No latticini	Frittata			Gnocchi di patate olio e salvia	
No uovo				Gnocchi di patate burro e salvia	
No frutta a guscio					





MENÙ PRIMAVERILE 2024

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

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 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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
	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.

