



# MENÙ AUTUNNALE 2025

## Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Piselli alla fiorentina / Pomodori</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Filetto di merluzzo capperi e limone</b> Merluzzo, farina, olio evo, capperi, prezzemolo, limone <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Pasta allo scorfano</b> Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo <b>Frittata al parmigiano</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata verde</b> Lattuga	<b>Quadrucchi di carne rosè</b> Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro <b>Ceci saltati</b> Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo <b>YOGURT</b>	<b>Minestra in brodo</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico) <b>Spinacina di pollo</b> Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino <b>Carote prezzemolate</b> Carote, salvia, rosmarino, olio evo	
2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta al ragù di pesce</b> Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, sedano, carote, cipolla, anelli e ciuffi di calamaro <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Pasta al pesto di broccoli/ pesto di basilico</b> Pasta, prezzemolo, olio evo, broccoli, pinoli, parmigiano, cipolla, patate <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli</b> Insalata, mais	<b>Pasta integrale alle olive</b> Pasta, cipolla, olive, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo <b>Bocconcini di pollo</b> Bocconcini di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo	<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo <b>Cosciotto</b> Cosciotto <b>Cavolfiore gratinato/zucchine gratinate</b> Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato	<b>Crema di zucca / di zucchine con crostini</b> Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane <b>Arancini al ragù di carne</b> Riso, carne di manzo, piselli, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uovo, pangrattato, olio, mozzarella <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	
3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo olio evo, cipolla <b>Formaggio giunco</b> Formaggio giunco <b>Fagiolini in umido</b> Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	<b>Riso basmati</b> Riso <b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo <b>Carote prezzemolate</b> Carote, salvia, rosmarino, olio evo	<b>Insalata</b> Insalata <b>Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino</b> Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	<b>Casarecce al pomodoro</b> Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Polpette di ceci</b> Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Finocchi all'arancia</b> Finocchi, succo d'arancia	<b>Crema di carote/ crema di cavolo viola con orzo</b> Patate, carote, cipolla, basilico,olio evo <b>Platessa impanata</b> Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo <b>Chips di patate</b> Patatine <i>Menù di Halloween 31/10: Pasta al sugo finto, sfornato di zucca, insalata mista</i> <i>Menu' della toscana 28/11 :Tortelli al ragù, fagioli all'uccelletto, carote filo</i>	
4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta alla pugliese</b> Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro <b>Scaloppina di pollo alla pizzaiola</b> Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Pasta al pesto di barbe rosse/ pesto di melanzane</b> Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Arista alla toscana</b> Arista , rosmarino, salvia, olio evo <b>Insalata mista</b> Insalata, carote	<b>Riso verza e pecorino</b> Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano reggiano, olio evo <b>Zucca rinfatta/pomodori</b> Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli <b>Pizza</b> Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo <b>Polpette di merluzzo</b> Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	

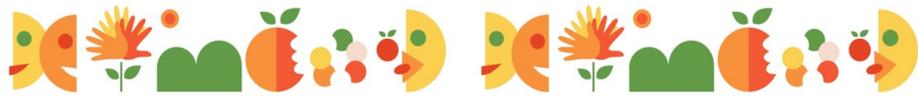


# MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta burro e salvia  Mozzarella  Piselli alla fiorentina / Pomodori	Riso al pomodoro  Filetto di merluzzo capperi e limone  Purè di patate	Pasta allo scorfano  Frittata al parmigiano  Insalata verde	Quadrucchi di carne rosè  Ceci saltati  Yogurt	Minestra in brodo  Spinacina di pollo  Carote prezzemolate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Piselli senza pancetta	Cecina	Pasta al pomodoro	Quadrucchi di patate in salsa rosè	Spinacina vegetariana
<b>No carne si pesce</b>	Piselli senza pancetta			Quadrucchi di patate in salsa rosè	Spinacina vegetariana
<b>No maiale</b>	Piselli senza pancetta				
<b>No glutine</b>	Pasta sgl burro e salvia	Filetto di merluzzo capperi e limone sgl	Pasta sgl allo scorfano	Ravioli sgl in salsa rosè  Ceci saltati sgl	Minestra sgl in brodo, Spinacina di pollo sgl
<b>No latticini</b>	Pasta all'olio, Pollo ai ferri	Patate all'olio	Frittata no latticini	Pasta al pomodoro,  Carne ai ferri	Spinacina di pollo no latticini
<b>No uovo</b>			Formaggio	Pasta al pomodoro, Carne ai ferri	Spinacina no uovo
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al ragù di pesce  Ricotta  Erbette saltate	Pasta al pesto di broccoli /pesto di basilico  Uova strapazzate  Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli	Pasta integrale alle olive  Bocconcini di pollo  Patate arrosto	Riso all'olio  Cosciotto  Cavolfiore gratinato / zucchine gratinate	Crema di zucca / di zucchine con crostini  Arancini al ragù di carne  Fagiolini all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Pasta al pomodoro		Formaggio	Ceci agli aromi	Arancini vegetariani
<b>No carne si pesce</b>			Formaggio	Pesce impanato	Arancini Vegetariani
<b>No maiale</b>				Pesce impanato	
<b>No glutine</b>	Pasta sgl al ragù di pesce	Pasta sgl al pesto di broccoli	Pasta sgl alle olive	Cavolfiore gratinato sgl	Crema di zucchine con crostini sgl, Arancini di carne al ragù sgl
<b>No latticini</b>	Hamburger ai ferri	Pasta al pesto di broccoli no latticini, Uova strapazzate no latticini		Cavolfiore all'olio	Arancini al ragù di carne no latticini
<b>No uovo</b>		Hamburger i ferri			Arancini al ragù di carne no uovo
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di broccoli no frutta a guscio			



## MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi  Formaggio giunco  Fagiolini in umido	Riso basmati  Bocconcini di pollo alla curcuma  Carote prezzemolate	Insalata  Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino	Casarecce al pomodoro  Polpette di ceci  Finocchi all'arancia	Crema di carote / Crema di cavolo viola con orzo  Platessa impanata  Chips di patate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Sformato vegetariano	Lenticchie in umido		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>		Sformato vegetariano	Lenticchie in umido		
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta sgl agli aromi	Bocconcini di pollo al limone sgl	Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl	Pasta sgl al pomodoro,  Polpette di ceci sgl	Crema di carote con riso, Platessa impanata sgl, Chips di patate sgl
<b>No latticini</b>	Pesce al limone			Pasta al pomodoro,  Polpette di ceci no latticini	Chips di patate sgl
<b>No uovo</b>				Pasta al pomodoro,  Polpette di ceci no uovo	Chips di patate sgl
<b>No frutta a guscio</b>					Chips di patate sgl

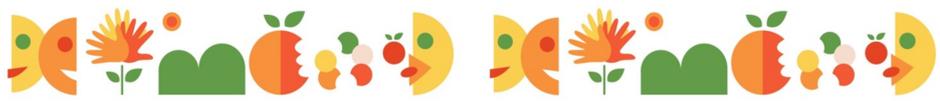


# MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla pugliese  Scaloppina di pollo alla pizzaiola  Piselli agli aromi	Pasta al pesto di barbe rosse / pesto di melanzane  Arista alla toscana  Insalata mista	Riso verza e pecorino  Frittata  Zucca rifatta / Pomodori	Passato di verdura con farro  Pizza	Pasta aglio e olio  Polpette di merluzzo  Spinaci all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata trippata	Formaggio			Polpette vegetariane
<b>No carne si pesce</b>	Frittata trippata	Formaggio / Pesce al forno			
<b>No maiale</b>		Formaggio / Pesce al forno			
<b>No glutine</b>	Pasta sgl alla pugliese,  Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl	Pasta al pesto di barbe rosse sgl	Frittata sgl	Passato di verdura con riso, Pizza sgl	Pasta sgl aglio e olio Polpette di merluzzo sgl
<b>No latticini</b>	Pasta all'olio	Pasta al pesto di barbe rosse no latticini	Frittata no latticini	Pizza rossa e Prosciutto cotto	
<b>No uovo</b>			Carne ai ferri	Pizza senza allergeni	
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio		Pizza senza allergeni	



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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 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.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a km0.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
MOZZARELLA	La ricotta è a filiera corta e km0.
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	<b>CARNE</b>
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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
FRUTTA	La frutta è biologica 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 Km0.
	<b>CONDIMENTI E SALSE</b>
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.

