

MENU INVERNALE 2026

Infanzia

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	23	24	25	26	27
FEBBRAIO	Riso al pomodoro Riso , cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro , olio evo Riso bio italiano Scotti, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Pasta burro e salvia Pasta , burro , salvia Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica	Tortellini in brodo vegetale Tortellini , patate , bietole , polpa di pomodoro , cipolla, carota, sedano Tortellini di carne freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello, bietole fresche dell'azienda Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Passato di verdura con farro Farro , patate , carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro , cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore , lenticchie , olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, Patate fresche de "Lunica" del Mugello, cavolfiore fresco biologico dell'azienda Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Pasta ai formaggi Pasta , edamer, latte , burro , parmigiano , ricotta Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, ricotta biologica di Agriambiente del Mugello
	Bocconcini di pollo Pollo , salvia, rosmarino, olio evo Pollo biologico di Fileni, salvia e rosmarino freschi biologici	Uova strapazzate Uovo , latte , burro , parmigiano , olio evo Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCHINE di Poppi (AR), parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza	Fagioli in umido Fagioli , polpa di pomodoro , cipolla, aglio, olio evo, rosmarino Fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lucia" del Mugello, rosmarino fresco biologico	Pizza Margherita Base per pizza , polpa di pomodoro , mozzarella , olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata dal Forno di Coverciano, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, mozzarella del caseificio Pascoli	Polpette di pesce al pomodoro Pesce , patate , uovo , pangrattato , prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro , cipolla, olio evo Farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello, uovo biologico, pangrattato del forno di Coverciano, prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello
	Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico	Insalata mista Lattuga, mais Mais italiano	Zucca sabbiosa al forno Zucca , aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato , salvia Zucca fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, rosmarino e salvia freschi biologici, pangrattato del forno di Coverciano		Broccoli saltati Broccoli , aglio, olio evo Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, la frutta è prevalentemente biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è preparato con farina di grani antichi e a kmo.