



MENÙ ESTIVO 2026

Nidi d'infanzia

MAGGIO

	lun	mar	mer	gio	ven
	25	26	27	28	29
	<p>Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, prezzemolo fresco biologico</p> <p>Stracchino Stracchino Stracchino biologico dall'azienda Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi) del gruppo CLAI prodotto con latte del Mugello</p> <p>Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Orzotto alle zucchine Orzo, zucchine, cipolla, basilico, olio evo, aglio Orzo biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), zucchine fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno</p> <p>Arista Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Arista di suino toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Pomodori e cetrioli Pomodori, cetrioli</p>	<p>Pasta al pomodoro fresco Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno</p> <p>Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo Pollo A.F. di Amadori, pangrattato del forno Fioravanti di Scarperia, prezzemolo fresco biologico</p> <p>Insalata verde Insalata Insalata fresca biologica dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno</p>	<p>Pasta al pesto di basilico Pasta, basilico, olio evo, parmigiano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP</p> <p>Sformato di melanzane alla parmigiana Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato Uova biologiche, melanzane fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, mozzarella prodotta con latte toscano del Caseificio Bufalcioffi di Monsummano Terme, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, , parmigiano reggiano DOP, pangrattato del forno Fioravanti di Scarperia</p> <p>Carote filo Carote Carote fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p>	<p>Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p>Merluzzo al forno Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, farina, olio evo, limone Merluzzo zona FAO 47, farina biologica di Monna Giovannelli di Bagno a Ripoli</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>

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.