



# MENU' PRIMAVERILE 2026

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>11</b>	<b>12 MENU' DELLA CELIACHIA</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>MAGGIO</b>	<p><b>Casarecce al pomodoro</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p><b>Frittata</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo Uova da allevamento all'aperto dell' az. Agricola Le Pescine, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP</p> <p><b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo</p>	<p><b>Risotto agli asparagi</b> Riso, asparagi, prezzemolo, cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, asparagi freschi della Tenuta di Astrone in provincia di Siena, Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Scaloppina di pollo dorata</b> Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo Pollo A.F. di Amadori, farina di mais dell'azienda Del Colle di Bientina (Pi), salvia fresca biologica, rosmarino fresco biologico</p> <p><b>Pomodori</b> Pomodori</p>	<p><b>Pasta al ragù di manzo</b> Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, carne di bovino biologica della CAF, salvia fresca biologica</p> <p><b>Burger di verdure</b> Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Uova biologiche, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, pane fresco biologico del panificio Fioravanti, pangrattato del panificio Fioravanti</p> <p><b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole,</p>	<p><b>Minestrone con farro</b> Farro, patate, carote, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo, zucchini Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, zucchini fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Pizza Margherita</b> Base per pizza, polpa di pomodoro, mozzarella, olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente della dal oanificio Fioravanti di Scarperia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, mozzarella del caseificio Pascoli</p>	<p><b>Pasta allo scorfano</b> Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, scorfano zona FAO 27, Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Cecina</b> Farina di ceci, olio evo, rosmarino Farina di ceci dell'azienda Del Colle di Bientina (Pi)</p> <p><b>Insalata mista</b> Insalata, finocchi, mais Mais italiano, finocchi freschi dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</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.