



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

## Nidi d'infanzia

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

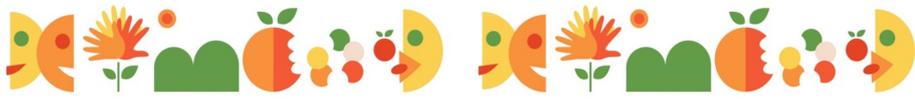


# MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MARZO / 22-26 APRILE / 20-24 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	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 Panino con Fish burger e salsa al pomodoro Patatine fritte
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Ceci agli aromi			Burger vegetariano
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio	Ceci agli aromi			
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	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 e salsa al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>	Scaloppina di tacchino olio e salvia	Pasta alle zucchine	Frittata senza latticini	Pizza rossa	
<b>No uovo</b>			Formaggio		Burger di pesce senza uovo
<b>No frutta a guscio</b>		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
<b>Menù del giorno</b>	Pasta corta all'uovo al pomodoro  Ricotta Carote filo	Crema di piselli con pasta  Pollo al forno  Fagiolini all'olio prezzemolato	Pasta al pesto  Sformato di patate e zucchine  Erbette saltate	Riso al parmigiano  Polpettone di manzo  Insalata mista	Minestrina in brodo  Merluzzo in forno  Tris di verdure
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Frittata		Sformato vegetariano	Lenticchie agli aromi
<b>No carne si pesce</b>		Frittata		Sformato vegetariano	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	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
<b>No latticini</b>	Cecina		Pasta al basilico, Frittata senza latticini con zucchine e patate	Riso all'olio, Hamburger di manzo	
<b>No uovo</b>	Pasta di grano al pomodoro		Cecina	Hamburger di manzo	
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al basilico		

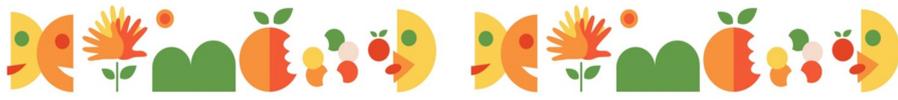


# MENÙ PRIMAVERILE 2023

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori e basilico	Minestrone con riso Frittata al parmigiano 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
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Cecina		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>					Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	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
<b>No latticini</b>	Carne bianca ai ferri	Frittata no latticini	Pasta al pomodoro	Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
<b>No uovo</b>		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo no latticini	
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al pomodoro		



# MENÙ PRIMAVERILE 2023

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 APRILE / 13-17 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	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
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Formaggio	Lenticchie agli aromi		Frittata
<b>No carne si pesce</b>		Formaggio			
<b>No maiale</b>		Formaggio			
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta sgl alla carrettiera	Crema al pomodoro con pasta sgl	Pesce al forno sgl	Ravioli burro e salvia sgl	Scaloppina di pollo agli agrumi sgl
<b>No latticini</b>	Frittata			Gnocchi di patate olio e salvia	
<b>No uovo</b>				Gnocchi di patate burro e salvia	
<b>No frutta a guscio</b>					





## MENÙ PRIMAVERILE 2024

Nidi d'infanzia

### VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
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.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
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.
	<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 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.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
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.
	<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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

