



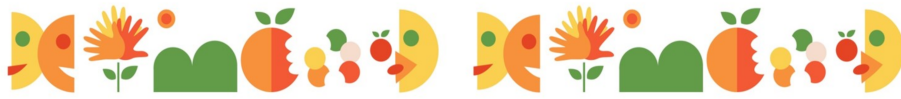
MENÙ AUTUNNALE 2024

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA		16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pesto alla siciliana Pasta, pinoli, pomodoro, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo Merluzzo al forno Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo	Pasta all'olio Pasta, olio evo Petto di pollo impanato Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Piselli Piselli, olio evo	Passato di ceci con pasta Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo Mozzarella Mozzarella Pomodori e basilico/ Carote filo Pomodori, basilico, olio evo	Cous cous con verdure Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo Prosciutto cotto Prosciutto cotto Insalata verde Insalata verde	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Polpette di melanzane Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo Spinaci all'olio Spinaci, olio evo
2 SETTIMANA		23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta agli aromi Pasta, rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, limone, farina, olio evo Pomodori e basilico/ Carote filo Pomodori, basilico, olio evo	Minestrone di verdura con orzo Patate, orzo, carote, cipolla, sedano, fagioli, zucchine, bietola, basilico, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo Pizza margherita Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Frittata Uova, latte, parmigiano, olio evo Insalata verde Insalata verde	Crema di zucchine con riso Riso, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo Polpettone Carne di manzo, pane, parmigiano reggiano, latte, formaggio, uovo, cipolla, carota, sedano, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	Crema di lattuga con pasta Pasta, lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo Merluzzo al forno Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Composta di verdure Zucchine, patate, carote, basilico, olio evo
3 SETTIMANA		30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Crema di zucca con orzo Orzo, patate, zucca, cipolla, olio evo Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata verde Insalata verde	Pasta alla carrettiera Pasta, pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo Stracchino Stracchino Fagiolini saltati Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, farina, burro Burger di pesce Pesce san pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone, olio evo Erbette all'olio Bietola, spinaci, olio evo	Risotto al radicchio Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate Zucchine, olio, prezzemolo 31/10 menù di halloween: ravioli di zucca al pomodoro, burger incavolato nero, patate arrosto	Crema di carote con pasta Pasta, patate, carote, cipolla, olio evo Roast-beef Roast-beef, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, rosmarino, salvia, olio evo
4 SETTIMANA		7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE		
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla pizzaiola Pasta, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, capperi, olio evo Caciotta Caciotta Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Pasta corta all'uovo al pomodoro Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Fagioli agli aromi Fagioli cannellini, salvia, rosmarino, aglio, olio evo Insalata verde Insalata verde	Riso al burro Riso, burro Merluzzo alla livornese Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Carote filo Carote	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, rosmarino, aglio, olio evo Tacchino arrosto Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Cavolo saltato Cavolo, aglio, olio evo	Minestrina in brodo Pasta, patate, carote, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio evo Gateau di patate Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, burro, latte, olio evo Spinaci all'olio Spinaci, olio evo

Alcuni piatti potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

Menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22



MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pesto alla siciliana Merluzzo al forno Patate prezzemolate	Pasta all'olio Petto di pollo impanato Piselli	Passato di ceci con pasta Mozzarella Pomodori e basilico/ Carote filo	Cous cous con verdure Prosciutto cotto Insalata verde	Riso al pomodoro Polpette di melanzane Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Lenticchie agli aromi	Frittata		Formaggio	
No carne si pesce		Frittata		Formaggio	
No maiale				Formaggio	
No glutine	Pasta al pesto alla siciliana sgl Merluzzo al forno sgl	Pasta all' olio sgl Petto di pollo impanato sgl	Passato di ceci con pasta sgl	Riso con verdure	Polpette di melanzane sgl
No latticini	Pasta al pesto alla siciliana senza latticini		Carne bianca ai ferri		Polpette di melanzane senza latticini
No uovo					Carne bianca ai ferri
No frutta a guscio	Pasta al pesto alla siciliana senza frutta secca				



MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino al limone Pomodori e basilico/ Carote filo	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita	Pasta al pomodoro Frittata Insalata verde	Crema di zucchine con riso Polpettone Fagiolini saltati	Crema di lattuga con pasta Merluzzo al forno Composta di verdure
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina			Polpettone vegetariano	Formaggio
No carne si pesce	Cecina			Polpettone vegetariano	
No maiale					
No glutine	Pasta agli aromi sgl Scaloppina di tacchino al limone sgl	Minestrone di verdura con riso Pizza sgl	Pasta al pomodoro sgl	Polpettone sgl	Crema di lattuga con pasta sgl Merluzzo al forno sgl
No latticini		Pizza rossa	Frittata senza latticini	Hamburger di manzo	
No uovo			Cecina	Hamburger di manzo	
No frutta a guscio					

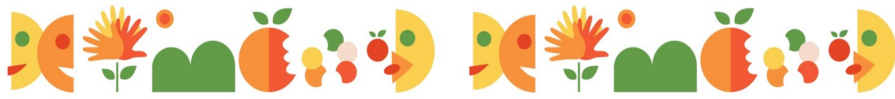




MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Crema di zucca con orzo Uova strapazzate Insalata verde	Pasta alla carrettiera Stracchino Fagiolini saltati	Pasta al parmigiano Burger di pesce Erbette all'olio	Risotto al radicchio Arrosto di pollo con pane Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate	Crema di carote con pasta Roast-beef Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)			Burger vegetale		Cecina
No carne si pesce				Formaggio	Cecina
No maiale				Formaggio	
No glutine	Crema di zucca con pasta sgl	Pasta alla carrettiera sgl	Pasta al parmigiano sgl Burger di pesce sgl	Arrosto di pollo con pane sgl	Crema di carote con pasta sgl
No latticini	Uova strapazzate senza latticini	Lenticchie	Pasta all'olio	Riso al radicchio senza latticini	
No uovo	Carne bianca		Burger di pesce senza uovo		
No frutta a guscio	Gnocchi al pesto senza frutta a guscio				



MENÙ AUTUNNALE 2024

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pizzaiola Caciotta Piselli saltati	Pasta corta all'uovo al pomodoro Fagioli agli aromi Insalata verde	Riso al burro Merluzzo alla livornese Carote filo	Pasta al pesto di melanzane Tacchino arrosto Cavolo saltato	Minestrina in brodo Gateau di patate Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)			Frittata	Formaggio	
No carne si pesce				Formaggio	
No maiale					
No glutine	Pasta alla pantasca sgl	Pasta corta all'uovo al pomodoro sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl	Minestrina in brodo sgl Gateau di patate sgl
No latticini	Carne ai ferri		Riso all'olio	Pasta al pesto di melanzane senza latticini	Frittata solo uovo
No uovo		Pasta di semola al pomodoro			Carne ai ferri
No frutta a guscio				Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio	



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
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 kmo.
	UOVA E LATTICINI
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.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
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.
	FRUTTA E VERDURA
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.
	CONDIMENTI E SALSE
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.

