Comune di Borgo San Lorenzo

siaf
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA — 20– 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo **Ricotta** Ricotta **Pisellini saltati** Pisellini, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	**Crema di cavolo viola con pastina** Pasta, cavolo viola, pinoli, prezzemolo, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo **Tacchino burro e salvia** Tacchino, farina, burro, salvia, olio evo **Fagiolini all'olio** Fagiolini, olio evo	**Pasta aglio e olio** Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo **Filetto di platessa impanato** Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo **Erbette saltate** Spinaci, bietole, olio evo, aglio	**Minestra in brodo di carne** Pasta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, carne di manzo, pollo,, prezzemolo, olio evo **Bollito** Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo **Patate prezzemolate** Patata, olio evo, prezzemolo	**Riso pomodoro** Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo **Frittata al parmigiano** Uovo, latte, parmigiano, olio evo **Carote filo** Carote filo

2 SETTIMANA — 27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Risotto ai formaggi Riso, edamer, latte, burro, ricotta, olio evo **Bocconcini di pollo** Bocconcini di pollo, farina, salvia, rosmarino, olio evo **Patate arrosto** Patate, rosmarino, alloro, olio evo	**Minestrone di verdura con orzo** Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo **Pizza margherita** Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	**Pasta integrale al pomodoro** Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo **Polpette di pesce** Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo **Erbette saltate** Spinaci, bietole, aglio,, olio evo	**Lasagne al ragù** Pasta all'uovo, carne di manzo, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo **Insalata mista** Insalata, carote **Yogurt** **Carnevale: cenci**	**Minestra in brodo vegetale** Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo **Uova strapazzate** Uovo, burro, parmigiano, olio evo **Carote brasate** Carote, cipolle, prezzemolo, olio evo, olio evo

3 SETTIMANA — 03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta all'aglione Pasta, aglione, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo **Bocconcini di pollo finto fritto** Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo **Fagiolini all'olio** Fagiolini, olio evo	**Ribollita** Pane, patate, carote, bietola, sedano, cavolo nero, polpa di pomodoro, cipolla, basilico, fagioli, origano, aglio, olio evo **Arista** Arista, salvia, rosmarino, alloro, olio evo **Piselli saltati** Piselli, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	**Pasta al pesto di cavolo nero** Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo **Mozzarella** Mozzarella **Insalata** Insalata verde	**Pasta all'olio** Pasta, olio evo **Burger di cereali e salsa ketchup** Patate, miglio, farro, orzo, parmigiano, uovo, cipolla, aglio, rosmarino, pangrattato, pane, latte, polpa di pomodoro, zucchero, aceto, olio evo **Spinaci saltati** Spinaci, aglio olio evo	**Crema di carote con riso** Riso, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo **Merluzzo al forno** Merluzzo, salvia, aglio, farina, olio evo, limone **Patate** Patate, olio evo, aglio, prezzemolo

4 SETTIMANA — 10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso all'olio Riso, olio evo **Scaloppina di tacchino al limone** Tacchino, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo **Fagiolini al pomodoro** Fagiolini, pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo	**Polenta al sugo finto** Polenta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo **Bucciatello** Bucciatello **Finocchi al vapore** Finocchi	**Minestrone di verdura con pasta** Pasta, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo **Polpette di patate** Uovo, patate, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, provola, salvia, aglio, cipolla, rosmarino, latte, pane, olio evo **Broccoli all'olio** Broccoli, olio evo	**Ravioli burro e salvia** Ravioli, burro, salvia **Fagioli** Fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo **Cavolo nero saltato** Cavolo nero, aglio, olio evo	**Pasta al parmigiano** Pasta, parmigiano, latte, burro, **Merluzzo alla livornese** Merluzzo, farina, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo **Carote brasate** Carote, aglio, prezzemolo, olio evo

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siafcare.it, menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	20– 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Pasta al pomodoro** **Ricotta** **Pisellini saltati**	**Crema di cavolo viola con pastina** **Petto di tacchino burro e salvia** **Fagiolini all'olio**	**Pasta aglio e olio** **Filetto di platessa impanato** **Erbette saltate**	**Minestra in brodo di carne** **Bollito** **Patate prezzemolate**	**Riso pomodoro** **Frittata al parmigiano** **Carote filo**
Vegetariano (no carne no pesce)		Lenticchie agli aromi	Cotoletta vegetale impanata / Sformato vegetale	Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
No carne si pesce		Lenticchie agli aromi		Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
No maiale					
No glutine	Pasta sgl al pomodoro	Crema di cavolo viola con pasta sgl, Petto di tacchino burro e salvia sgl	Pasta sgl aglio e olio, Filetto di platessa impanato sgl	Minestrina in brodo di carne sgl	
No latticini	Hamburger di manzo	Crema di cavolo viola con pasta senza latticini, Petto di tacchino alla salvia			Frittata no latticini
No uovo					Formaggio
No frutta a guscio		Crema di cavolo viola con pasta senza frutta secca			

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Risotto ai formaggi** **Bocconcini di pollo** **Patate arrosto**	**Minestrone di verdura con orzo** **Pizza margherita**	**Pasta al pomodoro** **Polpette di pesce** **Erbette saltate**	**Lasagne al ragù** **Insalata mista** **Yogurt**	**Minestra in brodo vegetale** **Uova strapazzate** **Carote brasate**
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina		Polpette vegetali	Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
No carne si pesce	Cecina			Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
No maiale					
No glutine	Bocconcini di pollo senza glutine	Minestrone di verdura con riso sgl, Pizza margherita sgl	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di pesce sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
No latticini	Riso all'olio	Pizza rossa e prosciutto cotto		Pasta al ragù Yogurt vegetale	Uova strapazzate senza latticini
No uovo		Pizza senza allergeni	Polpette di pesce senza uovo	Pasta al ragù	Hamburger di manzo
No frutta a guscio		Pizza senza allergeni			

Comune di Borgo San Lorenzo

siaf SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Pasta all'aglione** **Bocconcini di pollo finto fritto** **Fagiolini all'olio**	**Ribollita** **Arista** **Piselli saltati**	**Pasta al pesto di cavolo nero** **Mozzarella** **Insalata**	**Pasta all'olio** **Burger di cereali con salsa ketchup** **Spinaci saltati**	**Crema di carote con riso** **Merluzzo al forno** **Patate**
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Sformato di verdure			Frittata trippata con patate
No carne si pesce	Bocconcini di merluzzo impanati / Merluzzo al forno	Sformato di verdure			
No maiale		Carne bianca ai ferri			
No glutine	Pasta all'aglione sgl, Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Ribollita sgl	Pasta al pesto di cavolo nero sgl	Pasta all'olio sgl, Burger vegetale sgl	
No latticini			Pasta al pesto di cavolo nero senza latticini, Ceci agli aromi	Burger di cereali senza latticini	
No uovo				Burger di cereali senza uovo	
No frutta a guscio			Pasta al pesto di cavolo nero senza frutta secca		

Comune di Borgo San Lorenzo

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	**Riso all'olio** **Scaloppina di tacchino al limone** **Fagiolini al pomodoro**	**Polenta al sugo finto** **Bucciatello** **Finocchi al vapore**	**Minestrone di verdura con pasta** **Polpette di patate** **Broccoli all'olio**	**Ravioli burro e salvia** **Fagioli** **Cavolo nero saltato**	**Pasta al parmigiano** **Merluzzo alla livornese** **Carote brasate**
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina			Ravioli burro e salvia	Frittata
No carne si pesce	Pesce al limone				
No maiale					
No glutine	Scaloppina di tacchino al limone sgl	Polenta sgl al sugo finto	Minestrone di verdura con pasta sgl, Polpette di patate sgl	Ravioli burro e salvia sgl	Pasta al parmigiano sgl, Merluzzo alla livornese sgl
No latticini		Hamburger di manzo	Frittata di patate senza latticini	Tagliatelle sgl alla salvia	Pasta all'olio
No uovo			Cecina	Tagliatelle sgl burro e salvia	
No frutta a guscio					

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici di filiera corta.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro è essiccata a basse temperature ed è biologica di filiera toscana 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.
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.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotti da un'azienda toscana.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano.
	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 di aziende toscane.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica 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 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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.