



# 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>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>26/03 Menù di Pasqua: Tortelli al pomodoro, roast-beef, insalata e colomba</b>	<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>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>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 fagioli con pasta</b> Pasta, fagioli, patate, cipolla, odori, olio evo <b>Bocconcini di pollo al forno</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata	<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>03/04 Pasta al pomodoro, pollo al forno, piselli saltati</b>	<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	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, latte sedano, carote, formaggio, parmigiano, pane, uovo, cipolla, olio evo <b>Fagiolini all'olio prezzemolato</b> Fagiolini, prezzemolo, olio evo		
3 SETTIMANA		08-12 APRILE / 06-10 MAGGIO / 03-07 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Risotto ai piselli</b> Riso, piselli, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo, salsa verde (pane, prezzemolo, olio evo, aceto di mele) <b>Insalata verde</b> Insalata	<b>Minestrone con pasta</b> Pasta, carote, patate, pomodori pelati, cipolle, sedano, bietole, 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 arrotolato</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 agli aromi</b> Riso, salvia, rosmarino, alloro, olio evo <b>Calamari e patate</b> Calamari, patate, pomodori pelati, aromi, olio evo <b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, 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	<b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro, salvia <b>Ceci agli aromi</b> Ceci, salvia, rosmarino, olio evo <b>Carote brasate</b> Carote, cipolla, porri, olio evo		

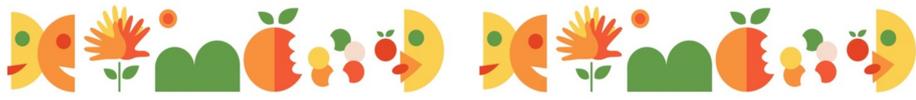


# MENÙ PRIMAVERILE 2024

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	Riso al pomodoro Frittata al parmigiano Spinaci saltati	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita	Pasta al pesto di zucchine Roast-beef Pomodori	Crema di carote con pasta Burger di pesce Patate all'olio
<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		Minestrone con riso , Pizza margherita sgl	Pasta sgl al pesto di zucchine	Crema di carote con pasta sgl Fish burger sgl e salsa al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>	Scaloppina di tacchino olio e salvia	Frittata senza latticini	Pizza rossa	Pasta alle zucchine	
<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 fagioli con pasta  Pollo al forno  Insalata	Pasta al pesto  Sformato di patate e zucchine  Erbette saltate	Minestrina in brodo  Merluzzo in forno  Tris di verdure	Riso al burro  Polpettone di manzo  Fagiolini all'olio prezzemolato
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Frittata		Lenticchie agli aromi	Sformato vegetariano
<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 fagioli con pasta sgl	Pasta al pesto sgl, Sformato di zucchine sgl	Minestrina in brodo sgl	Polpettone di manzo sgl
<b>No latticini</b>	Cecina		Pasta al basilico, Frittata senza latticini con zucchine e patate		Riso all'olio, Hamburger ai ferri
<b>No uovo</b>	Pasta di grano al pomodoro		Cecina		Hamburger ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al basilico		

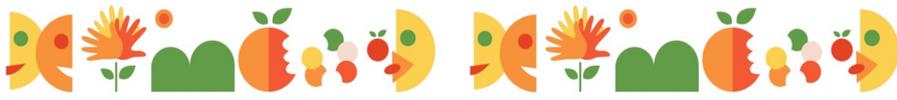


# MENÙ PRIMAVERILE 2024

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	Risotto con piselli Uovo sodo con salsa verde Insalata verde	Minestrone con pasta 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	Uovo sodo con salsa verde sgl	Minestrone con pasta 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			Polpette di lenticchie no uovo e latticini	
<b>No uovo</b>		Carne bianca ai ferri		Polpette di lenticchie no uovo e latticini	
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ PRIMAVERILE 2024

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 agli aromi Calamari e patate  Erbette saltate	Crema di zucchine con sorgo  Scaloppina di pollo agli agrumi  Pomodori e basilico*	Ravioli burro e salvia  Ceci agli aromi  Carote brasate
<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 di pomodoro con pasta sgl	Calamari e patate sgl	Scaloppina di pollo agli agrumi sgl	Ravioli burro e salvia 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.

