



menù AUTUNNO

13 OTTOBRE - 07 NOVEMBRE

Nidi con cucina

Querceto, Alice, Pollicino, Trenino
(Calenzano e Signa), Rodari, Stacciburatta,
Marini, Agnoletti

menu nidi con cucina

13-17 OTTOBRE

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro antico
Uovo sodo
Bietola* all'olio
Frutta

MERENDA
Latte e biscotti

MARTEDÌ

Riso agli spinaci*
Cecina
Finocchi e carote all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e olio

MERCOLEDÌ

Passato di verdure con pastina
Stracchino
Carote* baby all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

GIOVEDÌ

Pasta agli aromi
Spezzaino di maiale alla
maremmana
Cavolfiore all'olio
Frutta

MERENDA
Yogurt bianco e alla frutta

VENERDÌ

Pasta al pesto
Merluzzo* con panatura
agli aromi
Purè di patate
Frutta

MERENDA
Pizza rossa

SETTIMANA

1

20-24 OTTOBRE

LUNEDÌ

Pasta di grani antichi al
pomodoro e basilico
Cuori* di mare
Cavolfiore all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e marmellata

MARTEDÌ

Riso alla verza
Spezzatino di tacchino con
semi di finocchio e limone
Bietola* all'olio
Frutta

MERENDA
Yogurt bianco e alla frutta

MERCOLEDÌ

Crema di carote con farro
Bocconcini di Parmigiano
Reggiano
Fagiolini* all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

GIOVEDÌ

Pasta aglio e olio
Fagioli all'uccelletto
Carote prezzemolate
Frutta

MERENDA
Pane e olio

VENERDÌ

Pasta pasta ai broccoli
Frittata ai porri
Patate all'olio
Frutta

MERENDA
Schiacciata all'olio

SETTIMANA

2

27-31 OTTOBRE

LUNEDÌ

Pasta agli aromi
Frittata con grana
Pisellini* all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e marmellata

MARTEDÌ

Pasta alla carrettiera
Ceci al rosmarino
Carote all'olio
Frutta

MERENDA
Schiacciata

MERCOLEDÌ

Minestrina in brodo vegetale
Merluzzo* olio e limone
Broccoli all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

GIOVEDÌ

Passato di verdure
Pizza Margherita
Yogurt biologico alla frutta

MERENDA
Crackers

VENERDÌ

Riso alla zucca
Polpette* agli aromi
Finocchi all'olio
Frutta

MERENDA
Biscotti di Halloween

SETTIMANA

3

03-07 NOVEMBRE

LUNEDÌ

Pasta integrale alla pastora
Formine* di mare
Spinaci* all'olio
Frutta

MERENDA
Yogurt bianco e alla frutta

MARTEDÌ

Vellutata di zucca con pastina
Spezzatino di pollo al timo
Carote baby* all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e olio

MERCOLEDÌ

Pasta alla salsiccia
Mozzarella bio
Fagiolini* all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

GIOVEDÌ

Vellutata di ceci con riso
Focaccia ligure*
Carote e finocchi all'olio
Frutta

MERENDA
Latte e biscotti

VENERDÌ

Pasta burro e salvia
Frittata con patate
Erbe saltate
Frutta

MERENDA
Pizza rossa

SETTIMANA

4

*prodotto surgelato | La merenda della mattina è costituita sempre da frutta fresca

GLI INGREDIENTI

Crediamo che la buona mensa risieda anche nella qualità delle materie prime. Vi "raccontiamo" i prodotti che utilizziamo per preparare il pranzo dei bambini.

L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni dei piatti è disponibile online nella sezione 'Scopri il menù' del nostro sito.

Pasta, cereali, pane e pizza

Il primo piatto è quello preferito dai bambini. Per questo cerchiamo di alternare ricette tradizionali e semplici a quelle che prevedono l'utilizzo di verdure sotto forma di salse e minestre.

PASTA SECCA

- **Pasta biologica**, essiccata a bassa temperatura in un pastificio artigianale toscano;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in pastificio artigianale toscano.

CEREALI

Il farro è biologico.

PANE

Il pane è fatto con farine locali di tipo 2, utilizzando anche grano Verna. La filiera è interamente locale, dal grano al mulino e infine al panificio!



Il **pane senza glutine** è preparato dai nostri cuochi con mix di farine senza glutine.

Legumi

Rendere i legumi spesso protagonisti del pranzo è una scelta che fa bene alla salute e all'ambiente. Soprattutto quando si scelgono quelli buoni. Vediamoli insieme:

- i **ceci** sono biologici
- i **fagioli** sono biologici

Carne

È importante alternare con la giusta frequenza carne rossa e carne bianca e scegliere quella di buona qualità.

- La **carne di tacchino** è antibiotic-free secondo disponibilità;
- Lo **spezzatino di maiale** è realizzato con suini toscani da un produttore toscano;
- La **salsiccia** è realizzata con suini nazionali da un produttore toscano.;
- La carne utilizzata per lo **spezzatino di pollo** è biologica e macellata halal.

Prodotti ittici

Il pesce è uno degli alimenti più difficili da far apprezzare ai bambini e per questo siamo sempre alla ricerca di ricette appetitose.

- Il **merluzzo** è pescato nell'Oceano Atlantico;
- I **cuori di mare** sono prodotti da un'azienda di San Benedetto del Tronto con pesce azzurro (gallinelle, sugarello e molo) pescato nel mar Adriatico.

Formaggi e uova

I formaggi e le uova sono un'ottima fonte di proteine, calcio e sali minerali, tutti elementi fondamentali per la crescita nei bambini.

In questo menù proponiamo:

- Bocconcini di **Grana Padano DOP**;
- **Mozzarella** biologica prodotta in un caseificio toscano;
- **Burro** biologico.

Le uova utilizzate per la preparazione delle frittate sono fresche.

Frutta e verdura

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica, locale oppure nazionale. Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.

La **verdura** gelo è biologica, secondo disponibilità.

Dolci

I **biscotti di Halloween** sono prodotti in un laboratorio artigianale.

Condimenti e salse

Le salse a base di **pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è l'olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.