

menù AUTUNNO

10 NOVEMBRE - 05 DICEMBRE

Nidi con cucina

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

menu nidi con cucina

10-14 NOVEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta al pomodoro e all'orzo
Uovo sodo
Spinaci all'olio
Frutta

MERENDA
Latte e biscotti

Riso agli spinaci
Cecina
Cavolfiore all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e olio

Passato di verdure con pastina
Ricotta
Finocchi all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

Pasta agli aromi
Spezzaino di maiale alla
maremmana
Purè di patate
Frutta

MERENDA
Yogurt bianco e alla frutta

Pasta al pesto di broccoli
Merluzzo* panato
Fagiolini* all'olio
Frutta

MERENDA
Pizza rossa

17-21 NOVEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta di grani antichi al
pomodoro e basilico
Formine* di mare
Broccoli all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e marmellata

Riso alla verza
Spezzatino di pollo al finocchio
Bietola* all'olio
Frutta

MERENDA
Yogurt bianco e alla frutta

Crema di cavolfiore e porri
con orzo
Mozzarella
Fagiolini* all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e olio

Pasta aglio e olio
Lenticchie al pomodoro
Bastoncini di carote
prezzemolate
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

Pasta al pesto di cavolo nero
Frittata ai porri
Finocchi all'olio
Frutta

MERENDA
Schiacciata all'olio

24-28 NOVEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Passato di verdura con sorgo
Focaccia al formaggio*
Pisellini all'olio*
Frutta

MERENDA
Pane e olio

Pasta alla carrettiera
Ceci al rosmarino
Spinaci all'olio
Frutta

MERENDA
Latte e biscotti

Minestrina in brodo vegetale
Stracchino
Broccoli all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

FESTA DELLA TOSCANA
Quadrucchi di patate al ragù di
cinta senese
Patate in umido alla toscana
Castagnaccio

MERENDA
Crackers

Riso alla zucca
Merluzzo* olio e limone
Bastoncini di carote all'olio
Frutta

MERENDA
Schiacciata

01-05 DICEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta integrale alla pastora
Platessa*panata
Patate all'olio
Frutta

MERENDA
Pane e marmellata

Pasta al burro e salvia
Spezzatino di pollo alla
cacciatora
Erbette saltate
Frutta

MERENDA
Pane e olio

Pasta al sugo di Aglione
Pecorino toscano
Fagiolini* all'olio
Frutta

MERENDA
Latte e biscotti

Passato di fagioli con riso
Pane all'olio novo
Carote e finocchi all'olio
Frutta

MERENDA
Torta casalinga

Vellutata di zucca con pastina
Pizza margherita
Frutta

MERENDA
Yogurt bianco o alla frutta

*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.

PASTA FRESCA

- I quadrucci sono prodotti in pastificio artigianale del Mugello, con uova fresche.

CEREALI

L'orzo 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:

- le **lenticchie** sono biologiche e toscane
- i **ceci** sono biologici e toscani
- i **fagioli** sono biologici e toscani

Carne

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

- Lo **spezzatino di maiale** è realizzato con suini toscani da un produttore toscano;
- La carne utilizzata per lo **spezzatino di pollo** è biologica e macellata halal (secondo disponibilità);
- Il **ragù** è realizzato con cinta senese DOP.

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;
- Il **ragù di trota** è un prodotto locale a filiera corta con pesce fresco proveniente dalla Lunigiana.

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:

- **Ricotta** e **mozzarella** biologiche, prodotte in un caseificio toscano;
- **Pecorino toscano DOP**;
- **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.

L'**aglione** è proveniente dalla Valdichiana.

Dolci

Il **Castagnaccio** è prodotto in un forno 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.