

menù AUTUNNO

10 NOVEMBRE - 05 DICEMBRE

Nidi

menu nidi

10-14 NOVEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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

Riso agli spinaci
Cecina*
Cavolfiore all'olio
Frutta

Polentina al pomodoro
Ricotta
Finocchi all'olio
Frutta

Pasta agli aromi
Spezzatino di maiale alla
Maremmana
Purè di patate
Frutta

Pasta al pesto di broccoli
Merluzzo* con panatura
saporita
Fagiolini* all'olio
Frutta

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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

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

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

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

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

24-28 NOVEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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

Pasta alla carrettiera
Ceci al rosmarino
Spinaci all'olio
Frutta

Pasta al ragù di trota
Stracchino
Broccoli all'olio
Frutta

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

Riso alla zucca
Pancake di cavolfiore e zucca
Bastoncini di carote all'olio
Frutta

01-05 DICEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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

Pasta al burro e salvia
Spezzatino di pollo alla
cacciatore
Erbe saltate
Frutta

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

Passato di fagioli con riso
Pane all'olio novo
Finocchi e carote all'olio
Frutta

Vellutata di zucca con pastina
Pizza margherita
Frutta

*prodotto surgelato

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 **quadrucchi** 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.