

# MENÙ AUTUNNALE 2024

## Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA		16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Petto di pollo impanato</b> Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, olio evo, prezzemolo	<b>Pasta al pesto alla siciliana</b> Pasta, pinoli, pomodoro, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo <b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo, olio evo	<b>Passato di ceci con pasta</b> Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico/ Carote filo</b> Pomodori, basilico, olio evo	<b>Cous cous con verdure</b> Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo <b>Prosciutto cotto</b> Prosciutto cotto <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo <b>Polpette di melanzane</b> Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo		
2 SETTIMANA		23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, limone, farina, olio evo <b>Pomodori e basilico/ Carote filo</b> Pomodori, basilico, olio evo	<b>Minestrone di verdura con orzo</b> Patate, orzo, carote, cipolla, sedano, fagioli, zucchine, bietola, basilico, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo <b>Pizza margherita</b> Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo <b>Frittata</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Crema di zucchine con riso</b> Riso, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo <b>Polpettone</b> Carne di manzo, pane, parmigiano reggiano, latte, formaggio, uovo, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Crema di lattuga con pasta</b> Pasta, lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo <b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, olio evo <b>Composta di verdure</b> Zucchine, patate, carote, basilico, olio evo		
3 SETTIMANA		30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	<b>Crema di zucca con orzo</b> Orzo, patate, zucca, cipolla, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, farina, burro <b>Burger di pesce</b> Pesce san Pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone, olio evo <b>Erbette all'olio</b> Bietola, spinaci, olio evo	<b>Risotto al radicchio</b> Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo <b>Arrosto di pollo con pane</b> Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo <b>Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate</b> Zucchine, olio, prezzemolo <b>31/10 menù di halloween: ravioli di zucca al pomodoro, burger incavolato nero, patate arrosto</b>	<b>Crema di carote con pasta</b> Pasta, patate, carote, cipolla, olio evo <b>Roast-beef</b> Roast-beef, salvia, rosmarino, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, rosmarino, salvia, olio evo		
4 SETTIMANA		7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
<b>Pasta alla pantasca</b> Pasta, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, capperi, alici, olio evo <b>Caciotta</b> Caciotta <b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta corta all'uovo al pomodoro</b> Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Fagioli agli aromi</b> Fagioli cannellini, salvia, rosmarino, aglio, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Carote filo</b> Carote	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, rosmarino, aglio, olio evo <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pak-Choi saltato</b> Pak-Choi, aglio, olio evo	<b>Minestrina in brodo</b> Pasta, patate, carote, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio evo <b>Gateau di patate</b> Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, burro, latte, olio evo <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo		

Alcuni piatti potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

Menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22

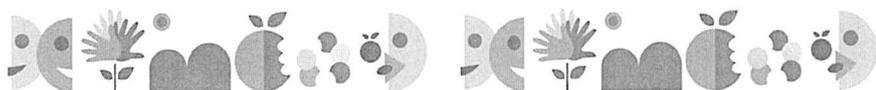


# MENÙ AUTUNNALE 2024

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'olio  Petto di pollo impanato  Piselli agli aromi	Pasta al pesto alla siciliana  Merluzzo al forno  Patate prezzemolate	Passato di ceci con pasta  Mozzarella  Pomodori e basilico/ Carote filo	Cous cous con verdure  Prosciutto cotto  Insalata verde	Riso al pomodoro  Polpette di melanzane  Spinaci all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata	Lenticchie agli aromi		Formaggio	
<b>No carne si pesce</b>	Frittata			Formaggio	
<b>No maiale</b>				Formaggio	
<b>No glutine</b>	Pasta all' olio sgl  Petto di pollo impanato sgl	Pasta al pesto alla siciliana sgl Merluzzo al forno sgl	Passato di ceci con pasta sgl	Riso con verdure	Polpette di melanzane sgl
<b>No latticini</b>		Pasta al pesto alla siciliana senza latticini	Carne bianca ai ferri		Polpette di melanzane senza latticini
<b>No uovo</b>					Carne bianca ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto alla siciliana senza frutta secca			

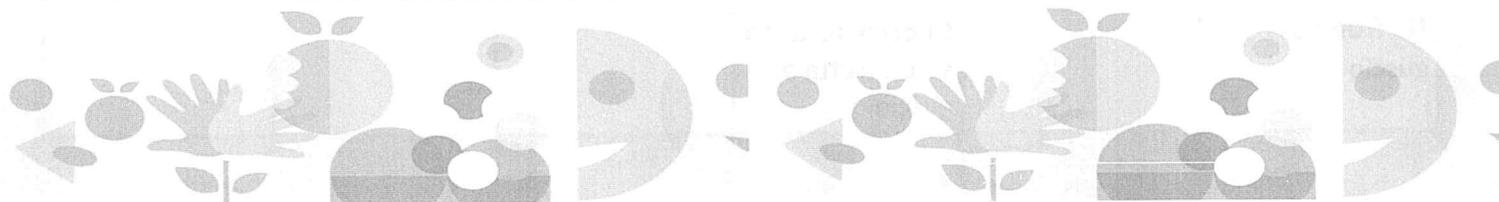




## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi Scaloppina di tacchino al limone Pomodori e basilico/ Carote filo	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita	Pasta al pomodoro Frittata Insalata verde	Crema di zucchine con riso Polpettone Fagiolini saltati	Crema di lattuga con pasta Merluzzo al forno Composta di verdure
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina			Polpettone vegetariano	Formaggio
<b>No carne si pesce</b>	Cecina			Polpettone vegetariano	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta agli aromi sgl Scaloppina di tacchino al limone sgl	Minestrone di verdura con riso Pizza sgl	Pasta al pomodoro sgl	Polpettone sgl	Crema di lattuga con pasta sgl Merluzzo al forno sgl
<b>No latticini</b>		Pizza rossa	Frittata senza latticini	Hamburger di manzo	
<b>No uovo</b>			Cecina	Hamburger di manzo	
<b>No frutta a guscio</b>					





## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

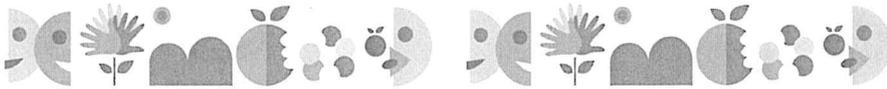
3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera  Stracchino  Fagiolini saltati	Crema di zucca con orzo  Uova strapazzate  Insalata verde	Pasta al parmigiano  Burger di pesce  Erbette all'olio	Risotto al radicchio  Arrosto di pollo con pane  Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate	Crema di carote con pasta  Roast-beef  Patate arrosto
Vegetariano (no carne no pesce)			Burger vegetale	Formaggio	Cecina
No carne si pesce				Formaggio	Cecina
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Crema di zucca con riso	Pasta al parmigiano sgl Burger di pesce sgl	Arrosto di pollo con pane sgl	Crema di carote con pasta sgl
No latticini	Lenticchie	Uova strapazzate senza latticini	Pasta all'olio	Riso al radicchio senza latticini	
No uovo		Carne bianca	Burger di pesce senza uovo		
No frutta a guscio		Gnocchi al pesto senza frutta a guscio			



## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla pantasca Caciotta Piselli saltati	Pasta corta all'uovo al pomodoro Fagioli agli aromi Insalata verde	Riso al burro Merluzzo alla livornese Carote filo	Pasta al pesto di melanzane Tacchino arrosto Pak-choi saltato	Minestrina in brodo Gateau di patate Spinaci all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Pasta alla pantasca senza alici		Frittata	Formaggio	
<b>No carne si pesce</b>				Formaggio	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla pantasca sgl	Pasta corta all'uovo al pomodoro sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl	Minestrina in brodo sgl Gateau di patate sgl
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri		Riso all'olio	Pasta al pesto di melanzane senza latticini	Frittata solo uovo
<b>No uovo</b>		Pasta di semola al pomodoro			Carne ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio	



## 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 kmo.
	<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.
	<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.

