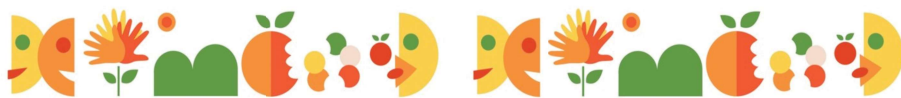


MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	20- 24GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta al pomodoro invernale Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Ricotta Ricotta Pisellini saltati Pisellini, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	Crema di cavolo viola con pastina Pasta, cavolo viola, pinoli, prezzemolo, parmigiano, cipolla, aglio, olio evo Tacchino burro e salvia Tacchino, farina, burro, salvia, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Pasta aglio e olio Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Filetto di platessa impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, olio evo, aglio	Minestra in brodo di carne Pasta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, carne di manzo, pollo, prezzemolo, olio evo Bollito Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo Patate prezzemolate Patata, olio evo, prezzemolo	Riso alla verza Riso, verza, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Carote filo Carote filo	
2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Risotto ai formaggi Riso, edamer, latte, burro, ricotta, olio evo Bocconcini di pollo Bocconcini di pollo, farina, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, rosmarino, alloro, olio evo	Minestrone di verdura con orzo Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	Pasta integrale al pomodoro invernale Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Polpette di pesce Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio,, olio evo	Lasagne al ragù Pasta all'uovo, carne di manzo, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, latte, burro, farina, parmigiano, olio evo Insalata mista Insalata, carote, mais Yogurt Carnevale: cenci	Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo Uova strapazzate Uovo, burro, parmigiano, olio evo Carote brasate Carote, cipolle, prezzemolo, olio evo	
3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta all'aglione Pasta, aglione, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Ribollita Pane, patate, carote, bietola, sedano, cavolo nero, polpa di pomodoro, cipolla, basilico, fagioli, origano, aglio, olio evo Arista Arista, salvia, rosmarino, alloro, olio evo Piselli saltati Piselli, prezzemolo, aglio, cipolla, olio evo	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo Mozzarella Mozzarella Insalata Insalata verde	Pasta all'olio Pasta, olio evo Burger di cereali e salsa ketchup Patate, miglio, farro, orzo, parmigiano, uovo, cipolla, aglio, rosmarino, pangrattato, pane, latte, polpa di pomodoro, zucchero, aceto, olio evo Spinaci saltati Spinaci, aglio olio evo	Crema di carote con riso Riso, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo Merluzzo al forno Merluzzo, salvia, aglio, farina, olio evo, limone Patate Patate, aglio, olio evo, prezzemolo	
4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Riso all'olio Riso, olio evo Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	Polenta al sugo finto Polenta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Bucciattello Bucciattello Finocchi al vapore Finocchi	Minestrone di verdura con pasta Pasta, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo Gateau di patate Uovo, patate, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, provola, burro, mozzarella, olio evo Broccoli all'olio Broccoli, olio evo	Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Fagioli Fagioli, rosmarino, salvia, aglio, olio evo Cavolo nero saltato Cavolo nero, aglio, olio evo	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro Merluzzo alla livornese Merluzzo, farina, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo Verza brasata Verza, aglio, prezzemolo, olio evo	



MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	20- 24 GENNAIO / 17-21 FEBBRAIO / 17-21 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Ricotta Pisellini saltati	Crema di cavolo viola con pastina Petto di tacchino burro e salvia Fagiolini all'olio	Pasta aglio e olio Filetto di platessa impanato Erbette saltate	Minestra in brodo di carne Bollito Patate prezzemolate	Riso alla verza Frittata al parmigiano Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)		Lenticchie agli aromi	Cotoletta vegetale impanata / Sformato vegetale	Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
No carne si pesce		Lenticchie agli aromi		Minestra in brodo vegetale, Formaggio	
No maiale					
No glutine	Pasta sgl al pomodoro	Crema di cavolo viola con pasta sgl, Petto di tacchino burro e salvia sgl	Pasta sgl aglio e olio, Filetto di platessa impanato sgl	Minestrina in brodo di carne sgl	
No latticini	Hamburger di manzo	Crema di cavolo viola con pasta senza latticini, Petto di tacchino alla salvia			Frittata no latticini
No uovo					Formaggio
No frutta a guscio		Crema di cavolo viola con pasta senza frutta secca			



MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Risotto ai formaggi Bocconcini di pollo Patate arrosto	Minestrone di verdura con orzo Pizza margherita	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Erbette saltate	Lasagne al ragù Insalata mista Yogurt	Minestra in brodo vegetale Uova strapazzate Carote brasate
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina		Polpette vegetali	Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
No carne si pesce	Cecina			Lasagne al ragù di lenticchie / Lasagne al pomodoro	
No maiale					
No glutine	Bocconcini di pollo senza glutine	Minestrone di verdura con riso sgl, Pizza margherita sgl	Pasta al pomodoro sgl, Polpette di pesce sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
No latticini	Riso all'olio	Pizza rossa e prosciutto cotto		Pasta al ragù Yogurt vegetale	Uova strapazzate senza latticini
No uovo		Pizza senza allergeni	Polpette di pesce senza uovo	Pasta al ragù	Hamburger di manzo
No frutta a guscio		Pizza senza allergeni			



MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'aglione Bocconcini di pollo finto fritto Fagiolini all'olio	Ribollita Arista Piselli saltati	Pasta al pesto di cavolo nero Mozzarella Insalata	Pasta all'olio Burger di cereali con salsa ketchup Spinaci saltati	Crema di carote con riso Merluzzo al forno Patate
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	Sformato di verdure			Frittata trippata con patate
No carne si pesce	Bocconcini di merluzzo impanati / Merluzzo al forno	Sformato di verdure			
No maiale		Carne bianca ai ferri			
No glutine	Pasta all'aglione sgl, Bocconcini di pollo finto fritto sgl	Ribollita sgl	Pasta al pesto di cavolo nero sgl	Pasta all'olio sgl, Burger vegetale sgl	
No latticini			Pasta al pesto di cavolo nero senza latticini, Ceci agli aromi	Burger di cereali senza latticini	
No uovo				Burger di cereali senza uovo	
No frutta a guscio			Pasta al pesto di cavolo nero senza frutta secca		

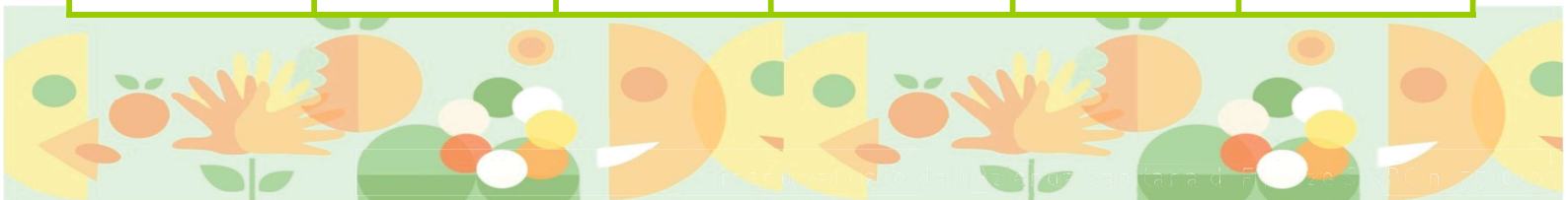


MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso all'olio Scaloppina di tacchino al limone Fagiolini al pomodoro	Polenta al sugo finto Bucciattello Finocchi al vapore	Minestrone di verdura con pasta Gateau di patate Broccoli all'olio	Ravioli burro e salvia Fagioli Cavolo nero saltato	Pasta al parmigiano Merluzzo alla livornese Verza brasata
Vegetariano (no carne no pesce)	Cecina			Ravioli burro e salvia	Frittata
No carne si pesce	Pesce al limone				
No maiale					
No glutine	Scaloppina di tacchino al limone sgl	Polenta sgl al sugo finto	Minestrone di verdura con pasta sgl, Gateau di patate sgl	Ravioli burro e salvia sgl	Pasta al parmigiano sgl, Merluzzo alla livornese sgl
No latticini		Hamburger di manzo	Frittata di patate senza latticini	Tagliatelle sgl alla salvia	Pasta all'olio
No uovo			Cecina	Tagliatelle sgl burro e salvia	
No frutta a guscio					





VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici di filiera corta.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro è essiccata a basse temperature ed è biologica di filiera toscana 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.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotti da un'azienda toscana.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
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 di aziende toscane.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica 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 Km0.
	CONDIMENTI E SALSE
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.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

