



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

## Nidi d'infanzia

### 1 SETTIMANA

11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta di farro al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pisellini saltati</b> Pisellini, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	<b>Passato di fagioli con pasta</b> Pasta, fagioli, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, pomodori pelati, olio evo <b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, pane, latte, patate, parmigiano, uovo, farina, pangrattato, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, limone, olio evo <b>Zucca al forno</b> Zucca, olio evo, aglio, rosmarino evo	<b>Pasta al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, pinoli, parmigiano, cipolla, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata verde</b> Lattuga	<b>Finocchi e carote al vapore</b> Carote, finocchi <b>Quadrucchi di carne rosè</b> Quadrucchi, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo, latte, farina, burro <b>Yogurt</b>	<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo, sale <b>Filetto di merluzzo al limone</b> Merluzzo, limone, farina, prezzemolo, olio <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro, parmigiano

### 2 SETTIMANA

18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta ai broccoli</b> Pasta, broccoli, latte, farina, burro, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Bocconcini di pollo</b> Bocconcini di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Minestra in brodo vegetale</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, cipolle, pomodori pelati, olio evo) <b>Calamari e patate</b> Calamari, patate, pomodori pelati, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, alloro, salvia, olio evo <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Erbette saltate</b> Bietola, spinaci, aglio, olio evo	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, burro, olio evo <b>Polpette di ceci con salsa al pomodoro</b> Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, pomodori pelati <b>Insalata verde</b> Insalata 19/12 menù di Natale Tortelli al ragù, arista, patate arrosto	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Carote filo</b> Carote

### 3 SETTIMANA

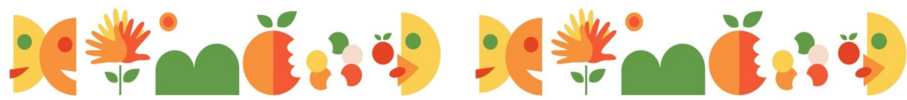
25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta alle olive</b> Pasta, pomodori pelati, olive nere, cipolla, olio evo <b>Cotoletta di tacchino finto fritto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, limone scorza, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta sugo finto</b> Pasta, sedano, carote, pomodori pelati, olio evo, sale, basilico <b>Spezzatino di maiale con verdure</b> Carne di maiale, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, verza, olio evo	<b>Pasta olio</b> Pasta, olio evo, <b>Polpette di pesce alla livornese</b> Pesce San Pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo, pomodori pelati <b>Spinaci all'olio</b> Spinacini, olio evo	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Pizza</b> Base pizza, mozzarella, pomodori pelati, basilico, olio evo	<b>Crema di patate e porri con riso</b> Riso, patate, prezzemolo, porri, cipolla, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata 29/11 menù della festa toscana Pasta corta all'uovo al ragù, raveggiolo, finocchi e carote al vapore

### 4 SETTIMANA

2-6 DICEMBRE / 13-17 GENNAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Minestra in brodo vegetale</b> Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, pomodori pelati, basilico, olio evo) <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Finocchi al vapore</b> Finocchi, olio evo	<b>Riso basmati</b> Riso basmati, olio evo <b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo	<b>Vellutata di zucca con orzo</b> Zucca, patate, orzo, pomodori pelati, alloro, salvia, rosmarino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Insalata mista</b> Insalata, mais <b>Polenta e spezzatino di manzo</b> Polenta, carne di manzo, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, olio evo, pomodori pelati	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Burger di miglio</b> Miglio, patate, pangrattato, uovo, latte, parmigiano, pane, cipolla, aglio, rosmarino, olio evo <b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo, olio evo



Comune di Borgo San Lorenzo



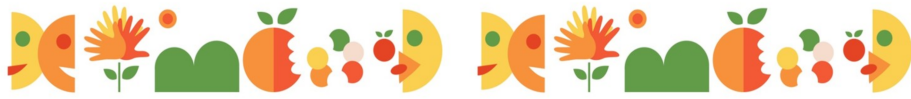
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	11-15 NOVEMBRE / 9-13 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Mozzarella  Pisellini saltati	Passato di fagioli con pasta  Medaglione di tacchino  Zucca al forno	Pasta al pesto di cavolo nero  Frittata al parmigiano  Insalata verde	Finocchi e carote al vapore  Quadrucci di carne rosè  Yogurt	Riso all'olio  Filetto di merluzzo al limone  Purè di patate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Sformato vegetariano		Quadrucci di patate in salsa rosè	Lenticchie agli aromi
<b>No carne si pesce</b>		Sformato vegetariano		Quadrucci di patate in salsa rosè	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta al pomodoro senza glutine	Passato di fagioli con pasta senza glutine  Medaglione di tacchino senza glutine	Pasta al pesto di cavolo nero senza glutine	Ravioli in salsa rosè senza glutine	Filetto di merluzzo al limone senza glutine
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri	Tacchino ai ferri	Pasta al cavolo nero no latticini  Frittata solo uovo	Gnocchi al pomodoro  Yogurt vegetale	Patate all'olio
<b>No uovo</b>		Tacchino ai ferri	Carne ai ferri	Gnocchi rosè	
<b>No frutta a guscio</b>			Pasta al cavolo nero no frutta a		



# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	18-22 NOVEMBRE / 16-20 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta ai broccoli Bocconcini di pollo Fagiolini all'olio	Minestra in brodo vegetale Calamari e patate	Risotto alla zucca Squacquerone Erbe saltate	Pasta al parmigiano Polpette di ceci con salsa di pomodoro Insalata verde	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Fagioli al pomodoro e patate			
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta ai broccoli senza glutine	Minestra in brodo vegetale senza glutine		Pasta al parmigiano senza glutine Polpette di ceci con salsa di pomodoro sgl	Pasta pomodoro senza glutine
<b>No latticini</b>	Pasta ai broccoli no latticini		Carne ai ferri	Pasta all'olio Cecina	Uova strapazzate no latticini
<b>No uovo</b>				Cecina	Carne ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>					



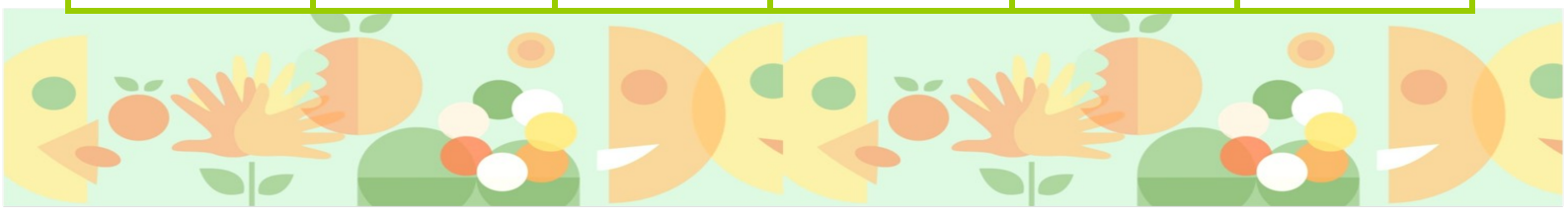


# MENÙ AUTUNNO— INVERNO

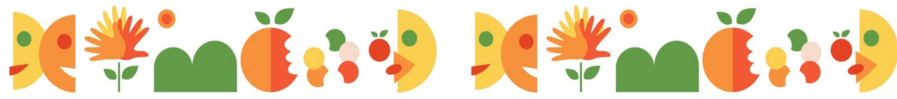
Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	25-29 NOVEMBRE / 6-10 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alle olive Cotoletta di tacchino finto fritto Piselli agli aromi	Pasta al sugo finto Spezzatino di maiale con verdure	Pasta olio Polpette di pesce alla livornese Spinaci all'olio	Passato di verdura con farro Pizza	Crema di patate e porri con riso Frittata Insalata verde
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Frittata	Sformato vegetariano		
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio	Frittata			
<b>No maiale</b>		Pollo ai ferri			
<b>No glutine</b>	Pasta alle olive senza glutine Cotoletta tacchino finto fritto senza	Pasta al sugo finto senza glutine	Pasta olio senza glutine Polpette di pesce alla livornese senza glutine	Pizza senza glutine	
<b>No latticini</b>				Pizza rossa senza tracce di	Frittata solo uovo
<b>No uovo</b>			Pesce al pomodoro	Pizza rossa senza tracce di	Carne ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>				Pizza rossa senza tracce di	







Comune di Borgo San Lorenzo



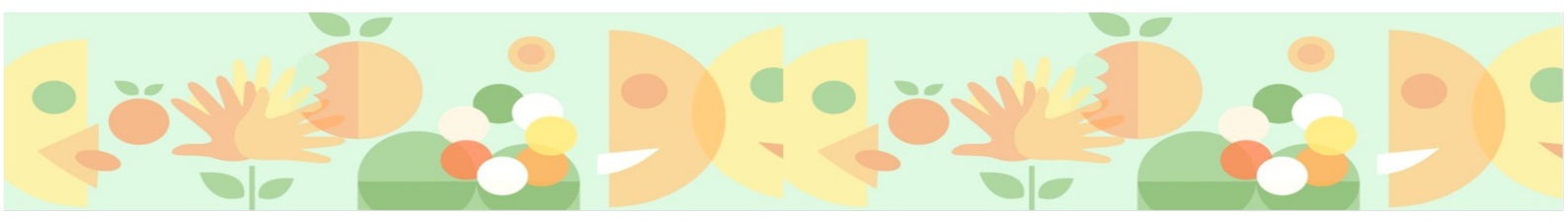
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ AUTUNNO— INVERNO

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	2-6 DICEMBRE /13-17 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Minestra in brodo vegetale Ricotta Finocchi al vapore	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate	Vellutata di zucca con orzo Merluzzo impanato Fagiolini all'olio	Insalata verde Polenta e spezzatino di manzo	Pasta all'olio Burger di miglio Composta di verdure
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Ceci alla curcuma	Formaggio	Lenticchie in umido	
<b>No carne si pesce</b>		Ceci alla curcuma		Lenticchie in umido	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Minestra in brodo vegetale senza glutine	Bocconcini di pollo al limone senza glutine	Vellutata di zucca con pasta senza glutine Merluzzo impanato senza glutine		Pasta all'olio senza glutine Burger di miglio senza glutine
<b>No latticini</b>	Lenticchie agli aromi				
<b>No uovo</b>				Cecina	Formaggio
<b>No frutta a guscio</b>					





## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

### CEREALI E LEGUMI

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 al farro è prodotta da un'Azienda 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.

### 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.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
YOGURT	Lo yogurt è biologico 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 prevalentemente a Km0 e toscani.

### FRUTTA E VERDURA

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.

### 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 di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

