



# menù AUTUNNO

09 - 23 DICEMBRE

Nidi

# menu nidi

09-12 DICEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1

Pasta al pomodoro e alloro  
Uovo sodo  
Fagiolini\* all'olio  
Frutta

Riso agli spinaci  
Torta del tirreno\*  
Finocchi\* all'olio  
Frutta

Pasta al pesto  
Cecina\*  
Bastoncini di carote all'olio  
Frutta

Pasta agli aromi  
Polpette\* all'olio  
Broccoli all'olio\*  
Frutta

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

2

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

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

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

 **Menu di Natale**   
Polenta al ragù  
Crocchette di pollo\*  
Insalata di lattughino con melograno  
Pandoro

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

22-23 DICEMBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

3

Crema di zucca con riso  
Uovo sodo  
Broccoli all'olio  
Frutta

Pasta al sugo di Aglione  
Ceci al rosmarino  
Spinaci all'olio  
Frutta

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

4

# 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.

### CEREALI

Il farro è biologico e toscano.

### 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.

## 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:

- **Mozzarella** biologica prodotte in un caseificio toscano.

## Carne

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

- La carne utilizzata per lo **spezzatino di pollo** è biologica e macellata halal (secondo disponibilità);
- Il **ragù** è realizzato con carne di manzo biologica del Mugello e suino toscano.

## 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.

- La torta del Tirreno è realizzata con polpa di pesce pescato nel mare toscano.

## 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.

## 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.