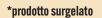


menu nidi

	13-17 OTTOBRE				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA	Pasta al pomodoro antico Uovo sodo Bietola* all'olio Frutta	Riso agli spinaci* Cecina* Finocchi e carote all'olio Frutta	Polentina al pomodoro Stracchino Carote* baby Frutta	Pasta agli aromi Spezzatino di maiale alla maremmana Cavolfiore all'olio Frutta	Pasta al pesto Merluzzo* con panatura agli aromi Purè di patate Frutta
			20-24 OTTOBRE		
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 2	Pasta di grani antichi al pomodoro e basilico Cuori* di mare Pisellini all'olio* Frutta	Riso alla verza Spezzatino di tacchino con semi di finocchio e limone Bietola* all'olio Frutta	Crema di carote con farro Bocconcini di Grana Padano DOP Fagiolini* all'olio Frutta	Pasta aglio e olio Carote prezzemolate Fagioli all'uccelletto Frutta	Pasta ai broccoli Frittata ai porri Patate all'olio Frutta
	27-31 OTTOBRE				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA SETTIMANA	Pasta agli aromi Uovo sodo Pisellini* all'olio Frutta	Pasta alla carrettiera Ceci al rosmarino Carote all'olio Frutta	Pasta al ragù di trota Ricotta Broccoli* all'olio Frutta	Passato di verdure Pizza Margherita Yogurt biologico alla frutta	Menu di Halloween Riso alla zucca Polpette* agli aromi Finocchi all'olio Frutta
	03-07 NOVEMBRE				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TIMAMIT TIMAMIT	Pasta integrale alla pastora Formine* di mare	Vellutata di zucca con pastina Spezzatino di pollo al timo	Pasta alla salsiccia Mozzarella bio	Vellutata di ceci con riso Focaccia ligure* all'olio	Pasta burro e salvia Frittata con patate



Fagiolini* all'olio

Frutta

Carote e finocchi all'olio

Frutta

Erbette saltate

Frutta

Carote baby* all'olio

Frutta

Spinaci* all'olio Frutta

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.

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:

- i **ceci** sono biologici
- i **fagioli** sono biologici

Carne

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

- La carne di tacchino è biologica secondo disponibilità;
- Lo **spezzatino di maiale** è realizzato con suini toscani da un produttore toscano;
- La **salsiccia** è realizzata con suini nazionali da un produttore toscano;
- La carne utilizzata per lo **spezzatino di pollo** è biologica e macellata halal.

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:
- I **cuori di mare** sono prodotti da un'azienda di San Benedetto del Tronto con pesce azzurro (gallinelle, sugarello e molo) pescato nel mar Adriatico;
- 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:

- Bocconcini di Grana Padano DOP:
- Ricotta e Mozzarella biologiche prodotte in un caseificio toscano;
- 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.

Dolci

I **biscotti di Halloween** sono prodotti in un laboratorio 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.