



menù PRIMAVERA

28 aprile - 16 maggio

Nidi con cucina

Querceto, Alice, Pollicino, Trenino
(Calenzano e Signa), Rodari, Stacciburatta,
Marini, Agnoletti

menu nidi con cucina

28 APRILE - 2 MAGGIO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA

1

Riso al pomodoro
Bocconcini di Parmigiano
Reggiano
Fagiolini* all'olio
Frutta

Pasta agli aromi
Merluzzo* al pomodoro
Lattughino con mais
Frutta

Pasta al pesto
Frittata con grana
Carote all'olio
Frutta

Pasta alla carrettiera
Bocconcini di pollo panati
Bietola* all'olio
Frutta

5-9 MAGGIO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA

2

Pasta di grani antichi al
pomodoro e basilico
Polpette di mare*
Spinaci* all'olio
Frutta

Riso agli asparagi
Bocconcini di tacchino
al limone
Patate prezzemolate
Frutta

Pasta al burro e salvia
Ceci al rosmarino
Zucchine all'olio
Frutta

Pizza rossa
Mozzarella
Lattughino con mais
Frutta

Pasta all'amatriciana di
zucchine
Frittata con patate
Carote filangè
Frutta

12-16 MAGGIO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA

3

Pasta aglio e olio
Uovo sode
Lattughino con mais
Frutta

Crema di porri e zucchine
con pastina
Platessa panata*
Patate all'olio
Frutta

Riso agli spinaci
Cecina
Carote all'olio
Frutta

Pasta integrale al pesto
Primo sale
Taccole* al pomodoro
Frutta

Quadrucchi di patate alla
pomarola
Bocconcini di pollo agli odori
Bietola* all'olio
Frutta

*prodotto surgelato

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 di semola biologica**, essiccata a bassa temperatura in un pastificio artigianale toscano;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in un pastificio artigianale toscano.

PASTA FRESCA

I quadrucci sono prodotti da un pastificio artigianale del Mugello con uova fresche.

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.

In questo menù usiamo **ceci** biologici.

Carne

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

- Il **pollo** utilizzato per la preparazione dei bocconcini agli odori è biologico e macellato con metodo halal;
- La **carne di tacchino** proviene da allevamenti italiani.

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 preparato con pesce pescato nell'oceano Atlantico nord-orientale;
- Le **polpette di mare** sono realizzate con merluzzo;
- La **platessa** è pescata nell'oceano Pacifico nord-occidentale.

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 **Parmigiano Reggiano**;
- La **mozzarella** e il **primo sale** sono biologici e realizzati in un caseificio locale.

Le **uova** utilizzate per la preparazione delle frittate sono fresche e biologiche.

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.

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.