

menù ESTATE

19 maggio - 13 giugno

Infanzia e
Primaria

menu infanzia e primaria

19-23 MAGGIO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Platessa* panata
Insalata mista
Sedanini al burro e limone
Frutta

AVANTI I
SECONDI

Infanzia: Quadrucci di patate
alla pomarola
Primaria: Tortelli di patate alla
pomarola
Mozzarella
Crudità di carote
Frutta

Cavatappi al merluzzo*
Uovo sodo
Zucchine trifolate
Frutta

MENU DELLA BIODIVERSITÀ
Penne di grani antichi
alla norma
Migliaccio di zucchine ¹
Insalata di varietà ²
Fragole



Fusilli al pesto
Bocconcini di tacchino al
pomodoro
Bietola* all'olio
Frutta

26-30 MAGGIO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta integrale alla pomarola
Halibut* al limone
Insalata mista con mais
Frutta

Cecina*
Fagiolini* all'olio
Cavatappi agli aromi
Frutta

AVANTI I
SECONDI

Gnocchetti sardi pomodoro e
ricotta
Asiago DOP
Pisellini* stufati
Frutta

Riso agli spinaci*
Frittata con patate
Carote filangè
Frutta

Caserecce all'amatriciana di
zucchine
Infanzia: Polpette all'olio*
Primaria: Hamburger all'olio*
Spinacini in insalata
Frutta

3-6 GIUGNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Riso al pomodoro
Polpette di mare*
Carote filangè e mais
Frutta

Fusilli al ragù di cefalo*
Focaccia al formaggio*
Fagiolini* olio e limone
Frutta



MENU DI FINE SCUOLA
Orecchiette al pesto
Wurstel con salsa rosa
Insalata mista con mais
Frutta



Insalata di fagioli con
pomodorini
Carote baby* all'olio
Sedanini al burro
Frutta

AVANTI I
SECONDI

9-13 GIUGNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Cavatappi aglio e olio
Formine di mare*
Insalata mista
Frutta

Riso al pomodoro
Bocconcini di pollo al limone
Crudità di carote
Frutta

Penne all'ortolana³
Uovo sodo
Pomodori e cetrioli
Frutta

Pancake di legumi
Spinacini in insalata
Farro/orzo con pesto e
pomodoro
Frutta

AVANTI I
SECONDI

Pizza rossa
Mozzarella
Insalata mista con carote
filangè e mais
Frutta

*prodotto surgelato | nota¹ Focaccina salata con zucchine, uova, farina | nota² con lattughino, songiono e rucola |
nota³ fatta con verdure fresche



Piatto freddo

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;
- Il **farro** e l'**orzo** sono biologici.

PASTA FRESCA

- I **quadrucchi** sono prodotti da un pastificio artigianale del Mugello con uova fresche;
- I **tortelli** di patate 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 **fagioli** biologici. I **pancake di legumi** sono realizzati con ceci, fagioli e lenticchie biologiche.

Carne

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

- Il **pollo** utilizzato è biologico e macellata con metodo halal;
- La **carne di tacchino** è allevata senza l'utilizzo di antibiotici.

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.

- L'**halibut** è pescato nell'oceano Atlantico nord-orientale;
- Il **merluzzo** utilizzato per la preparazione del primo piatto è pescato nell'Oceano Atlantico;
- Le **polpette di mare** e le **formine di mare** sono a base di merluzzo;
- Il **cefalo** proviene da una cooperativa di allevatori ittici di Orbetello.

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:

- **Asiago DOP**;
- La **mozzarella** è biologica e realizzata 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.

AVANTI I SECONDI

"Avanti i secondi" è un approccio che propone di servire il secondo piatto e il contorno all'inizio del pasto, seguiti poi dal primo. Questa scelta mira a favorire un maggiore consumo di verdure e fonti proteiche, per un'alimentazione sana.