

menù ESTATE

19 maggio - 13 giugno

Nidi con cucina

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

menu nidi con cucina

19-23 MAGGIO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta al burro e limone
Platessa panata*
Lattughino
Frutta

Quadrucci di patate
alla pomarola
Mozzarella
Carote filangè
Frutta

Pasta al merluzzo*
Uovo sodo
Zucchine trifolate
Frutta

MENU DELLA BIODIVERSITÀ

Pasta di grani antichi
alla norma
Migliaccio di zucchine ¹
Patate prezzemolate
Fragole

Pasta 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
Lattughino con mais
Frutta

Pasta agli aromi
Cecina
Fagiolini* all'olio
Frutta

Pasta pomodoro e ricotta
Asiago DOP
Pisellini* stufati
Frutta

Riso agli spinaci*
Frittata con patate
Carote filangè
Frutta

Pasta al pomodoro e zucchine
Polpette all'olio*
Spinaci* all'olio
Frutta

3-6 GIUGNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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

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

MENU DI FINE SCUOLA

Pasta al pesto
Salsiccia al forno
Lattughino con mais
Frutta

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



9-13 GIUGNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta aglio e olio
Formine di mare*
Lattughino
Frutta

Riso al pomodoro
Bocconcini di pollo al limone
Carote all'olio
Frutta

Pasta all'ortolana²
Frittata con grana
Pomodori e cetrioli
Frutta

Farro con pesto e pomodoro
Sformato di legumi
Patate prezzemolate
Frutta

Pizza rossa
Mozzarella
Lattughino con
carote filangè e mais
Frutta

*prodotto surgelato | nota¹ Focaccina salata con zucchine, uova, farina | nota² fatta con verdure fresche

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** è biologico.

PASTA FRESCA

I **quadrucchi** 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. Lo **sformato di legumi** è realizzato 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;
- La **salsiccia** è lavorata e trasformata da un produttore toscano con suini nazionali.

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.