



# MENÙ AUTUNNALE 2024

## Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Petto di pollo impanato</b> Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo <b>Piselli agli aromi</b> Piselli, olio evo, prezzemolo	<b>Pasta al pesto alla siciliana</b> Pasta, pinoli, pomodoro, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo <b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo, olio evo	<b>Passato di ceci con pasta</b> Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico/ Carote filo</b> Pomodori, basilico, olio evo	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo <b>Polpette di melanzane</b> Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	<b>Cous cous con verdure</b> Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo <b>Prosciutto cotto</b> Prosciutto cotto <b>Insalata verde</b> Insalata verde
2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, limone, farina, olio evo <b>Pomodori e basilico/ Carote filo</b> Pomodori, basilico, olio evo	<b>Minestrone di verdura con orzo</b> Patate, orzo, carote, cipolla, sedano, fagioli, zucchine, bietola, basilico, pomodori pelati, lenticchie, verza, olio evo <b>Pizza margherita</b> Base per pizza artigianale, mozzarella, pomodori pelati, olio evo	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo <b>Frittata</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Crema di zucchine con riso</b> Riso, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo <b>Polpettone</b> Carne di manzo, pane, parmigiano, reggiano, latte, formaggio, uovo, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana</b> Pasta, trota, cipolla, aglio, sedano, carota, prezzemolo, olio evo <b>Composta di verdure</b> Zucchine, patate, carote, basilico, olio evo
3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE – 1 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, pomodori pelati, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, olio evo, aglio, prezzemolo	<b>Crema di carote con orzo</b> Orzo, carote, patate, cipolla, basilico, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uova, prezzemolo, pane, capperi, aceto, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Risotto al radicchio</b> Riso, radicchio, latte, burro, brodo vegetale, olio evo <b>Arrosto di pollo con pane</b> Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo <b>Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate</b> Zucchine, olio, prezzemolo	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, farina, burro <b>Burger di pesce</b> Pesce san Pietro, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, aglio, limone, olio evo <b>Erbette all'olio</b> Bietola, spinaci, olio evo <b>31/10 menù di halloween: ravioli di zucca al pomodoro, burger incavolato nero, patate arrosto</b>	<b>Crema di lattuga con pasta</b> Pasta, patate, lattuga, cipolla, basilico, aglio, olio evo <b>Roast-beef</b> Roast-beef, salvia, rosmarino, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, rosmarino, salvia, olio evo
4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta alla pantasca</b> Pasta, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, capperi, alici, olio evo <b>Caciotta</b> Caciotta <b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta corta all'uovo al pomodoro</b> Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Fagioli agli aromi</b> Fagioli cannellini, salvia, rosmarino, aglio, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Carote filo</b> Carote	<b>Minestrina in brodo</b> Pasta, patate, carote, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio evo <b>Gateau di patate</b> Patate, uovo, formaggio, mozzarella, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, burro, latte, olio evo <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, parmigiano, pinoli, basilico, rosmarino, aglio, olio evo <b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pak-Choi saltato</b> Pak-Choi, aglio, olio evo

Alcuni piatti potrebbero presentare variazioni negli ingredienti in base alla stagionalità.

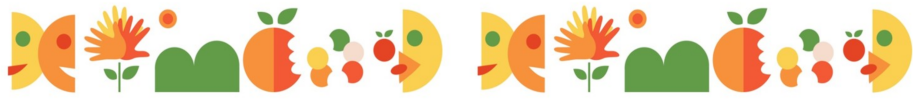
Menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22



# MENÙ AUTUNNALE 2024

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

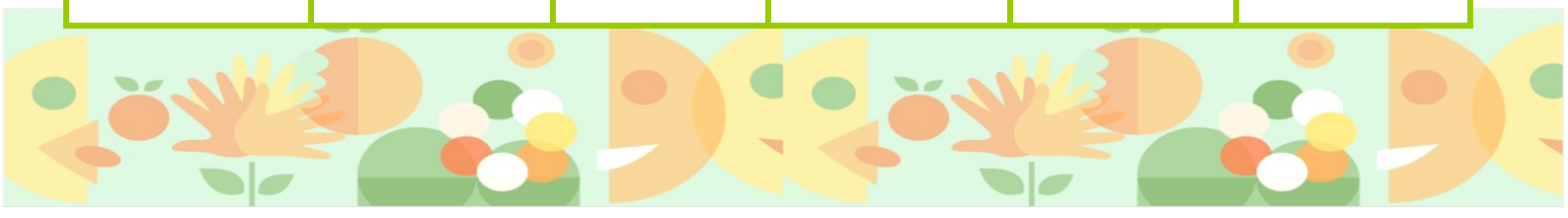
1 SETTIMANA	16-20 SETTEMBRE / 14-18 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all' olio Petto di pollo impanato Piselli agli aromi	Pasta al pesto alla siciliana Merluzzo al forno Patate prezzemolate	Passato di ceci con pasta Mozzarella Pomodori e basilico/ Carote filo	Riso al pomodoro Polpette di melanzane Spinaci all'olio	Cous cous con verdure Prosciutto cotto Insalata verde
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata	Lenticchie agli aromi			Formaggio
<b>No carne si pesce</b>	Frittata				Formaggio
<b>No maiale</b>					Formaggio
<b>No glutine</b>	Pasta all'olio sgl Petto di pollo impanato sgl	Pasta al pesto alla siciliana sgl Merluzzo al forno sgl	Passato di ceci con pasta sgl	Polpette di melanzane sgl	Riso con verdure
<b>No latticini</b>		Pasta al pesto alla siciliana senza latticini	Carne bianca ai ferri	Polpette di melanzane senza latticini	
<b>No uovo</b>				Carne bianca ai ferri	
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto alla siciliana senza frutta secca			



## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 SETTEMBRE / 21-25 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi  Scaloppina di tacchino al limone  Pomodori e basilico/ Carote filo	Minestrone di verdura con orzo  Pizza margherita	Pasta al pomodoro  Frittata  Insalata verde	Crema di zucchine con riso  Polpettone  Fagiolini saltati	Pasta al ragù bianco di trota della Garfagnana  Composta di verdure
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Cecina			Polpettone vegetariano	Pasta all'olio, Formaggio
<b>No carne si pesce</b>	Cecina			Polpettone vegetariano	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta agli aromi sgl  Scaloppina di tacchino al limone sgl	Minestrone di verdura con riso  Pizza sgl	Pasta al pomodoro sgl	Polpettone sgl	Pasta al ragù di trota sgl
<b>No latticini</b>		Pizza rossa	Frittata senza latticini	Hamburger di manzo	
<b>No uovo</b>			Cecina	Hamburger di manzo	
<b>No frutta a guscio</b>					

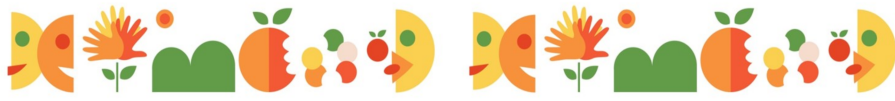




## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

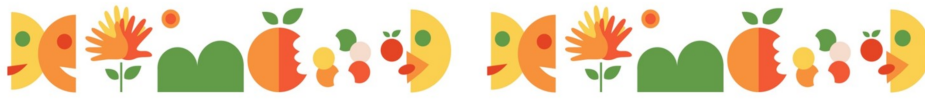
3 SETTIMANA	30 SETTEMBRE – 4 OTTOBRE / 28 OTTOBRE—1 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla carrettiera  Stracchino  Fagiolini saltati	Crema di carote con orzo  Uovo sodo con salsa verde  Insalata verde	Risotto al radicchio  Arrostato di pollo con pane  Zucchine prezzemolate /Carote prezzemolate	Pasta al parmigiano  Burger di pesce  Erbette all'olio	Crema di lattuga con pasta  Roast-beef  Patate arrosto
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Formaggio	Burger vegetale	Cecina
<b>No carne si pesce</b>			Formaggio		Cecina
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla carrettiera sgl	Crema di carote con riso  Uovo sodo con salsa verde sgl	Arrostato di pollo con pane sgl	Pasta al parmigiano sgl  Burger di pesce sgl	Crema di lattuga con pasta sgl
<b>No latticini</b>	Lenticchie		Riso al radicchio senza latticini	Pasta all'olio	
<b>No uovo</b>		Gnocchi senza uovo al pesto  Carne bianca		Burger di pesce senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>		Gnocchi al pesto senza frutta a guscio			



## MENÙ AUTUNNALE 2024

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	7-11 OTTOBRE / 4-8 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta alla pantasca Caciotta Piselli saltati	Pasta corta all'uovo al pomodoro Fagioli agli aromi Insalata verde	Riso al burro Merluzzo alla livornese Carote filo	Minestrina in brodo Gateau di patate Spinaci all'olio	Pasta al pesto di melanzane Tacchino arrosto Pak-choi saltato
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Pasta alla pantasca senza alici		Frittata		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>					Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla pantasca sgl	Pasta corta all'uovo al pomodoro sgl	Merluzzo alla livornese sgl	Minestrina in brodo sgl Gateau di patate sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri		Riso all'olio	Frittata solo uovo	Pasta al pesto di melanzane senza latticini
<b>No uovo</b>		Pasta di semola al pomodoro		Carne ai ferri	
<b>No frutta a guscio</b>					Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	<b>CEREALI E LEGUMI</b>
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici, di filiera corta a Km0.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro, la pasta integrale e la pasta all'uovo sono essiccate a basse temperature e sono biologiche, di filiera toscana a km0. La pasta di grani antichi è prodotta da un'azienda del Mugello a filiera corta a Km0.
PASTA FRESCA E RIPIENA	La pasta fresca e la pasta ripiena sono prodotte da un pastificio artigianale del Mugello a filiera corta a Km0 e sono preparate solo con ingredienti freschi senza conservanti.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a kmo.
	<b>UOVA E LATTICINI</b>
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
FORMAGGI	I Formaggi sono di filiera corta a Km0 prodotti da aziende toscane.
	<b>PESCE</b>
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41. La polpa di trota è fresca di allevamento del territorio toscano.
	<b>CARNE</b>
POLLO E TACCHINO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO E SUINO	Il manzo e il suino sono di filiera corta prevalentemente a Km0 e toscani.
	<b>FRUTTA E VERDURA</b>
FRUTTA	La frutta è biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo e solidale. Le arance sono in parte coltivate in terre confiscate dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata o Km0.
	<b>CONDIMENTI E SALSE</b>
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	L'olio utilizzato per i condimenti è un "blend" di olii extra vergine d'oliva, costituito dalla miscela dei migliori olii extra vergine d'oliva biologici prodotti nel territorio di Bagno a Ripoli.
POMODORI PELATI	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

