



menù AUTUNNO

9 - 23 dicembre

Nidi

menu Nidi

9-13 DICEMBRE

SETTIMANA
1

LUNEDÌ

Fusilli agli aromi
Bocconcini di Grana
Padano
Fagiolini* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta e fagioli
Focaccia genovese*
Finocchi e carote all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Cavatappi alla salsiccia
Uovo sodo
Cavolfiore all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Riso agli spinaci*
Polpette all'olio*
Insalata con mais
Frutta

VENERDÌ

Penne al sugo di broccol
Merluzzo* gratinato
Patate all'olio
Frutta

16-20 DICEMBRE

SETTIMANA
2

LUNEDÌ

Crema di carote con orzo
Stracchino
Fagiolini* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Penne di grani antichi al
pomodoro
Formine di mare*
Pisellini* all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Fusilli aglio e olio
Fagioli all'ucelletto
Bietola* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Menu Natale

Quadrucci di patate
burro e oro¹
Crocchette di pollo* al
forno
Insalata con carote filangè,
mais e lamelle di mandorla
Pandoro

VENERDÌ

Riso alla verza
Spezzatino di pollo con
semi di finocchio e limor
Carote baby prezzemolat
Frutta

23 - 27 DICEMBRE

SETTIMANA
3

LUNEDÌ

Riso al pomodoro
Ricotta
Broccoli* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

*prodotto surgelato

¹ Pommarola arricchita con burro

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.

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 pastifici artigianali toscani.

PASTA FRESCA

I quadrucci sono prodotti da un pastificio artigianale 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.

Vediamoli insieme:

- I **ceci** e **fagioli** sono locali o biologici a seconda della disponibilità.

Carne

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

- La carne di **pollo** dello spezzatino è biologica e proviene da un allevamento locale, macellata con metodo *HALAL*;
- La **salsiccia** è realizzata 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.

- Il **merluzzo** è pescato nell'Oceano Atlantico.

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:

- I bocconcini di **Grana** hanno il marchio DOP;
- La **ricotta** è prodotta con latte toscano dal caseificio di Porcari (LU).

Frutta e verdura

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica/locale.

Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.

La **verdura** gelo è biologica.

Condimenti e salse a base di pomodoro

Le **salse a base di pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è l'olio extra vergined'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa e Carmignano.

