



menù ESTATE

dal 17 al 28 giugno

nidi

Stacciaburatta, Elio Marini, Alice, Gianni Rodari,
Pentolino Magico, Querceto, Il Trenino (Signa), Pollicino,
Il Trenino (Calenzano)

menù estate NIDI

17-21 GIUGNO

LUNEDÌ

Riso al burro
Merluzzo* con panatura
agli aromi
Fagiolini* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Quadrucci di patate
alla pomarola
Mozzarella
Insalata con mais
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta pomodori,
mozzarella e basilico 
Spezzatino di tacchino
agli aromi
Carote all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta al ragù
di seppie*
Cecina*
Pomodori e basilico
Frutta

VENERDÌ

Pasta olio e basilico
Frittata formaggio
Zucchine trifolate
Frutta

SETTIMANA

1

24-28 GIUGNO

LUNEDÌ

Pasta roseé
Uovo sodo
Carote all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta agli aromi
Merluzzo*
olio e limone
Insalata con mais
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta al pesto
Pecorino
Fagiolini* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Riso al pomodoro
Ceci fantasia
con coriandoli di pomodorini,
formaggio e mais
Spinaci all'olio
Frutta

VENERDÌ

Pasta all'amatriciana
di zucchine
Polpette* all'olio 
Patate prezzemolate
Frutta

SETTIMANA

2

* prodotto surgelato

 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.

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 pesti e salse.

PASTA SECCA

Pasta di semola biologica, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani.

PASTA FRESCA

La **pasta fresca** è prodotta da un laboratorio artigianale del Mugello, con uova locali.

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** utilizzati nei nostri menù sono biologici.

Carne

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

- La carne di **tacchino** è Antibiotic Free ovvero proviene da allevamenti che non utilizzano 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.

- 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:

- **Mozzarella biologica** fatta con latte biologico in un caseificio toscano;
- Il **pecorino** è di un formaggio DOP di un produttore toscano realizzato con latte ovino toscano;
- **Burro** biologico;
- Le **uova** utilizzate per la preparazione della frittata sono fresche.

Frutta e verdura

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

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 vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.