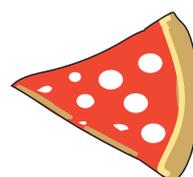
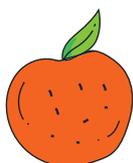
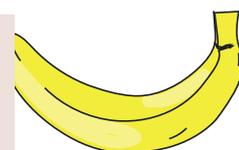
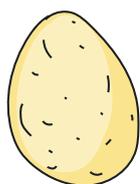


**dal 9 gennaio
al 3 febbraio 2023**

MENÙ INVERNO

nidi

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



1° SETTIMANA | 9-13 GENNAIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro e alloro	Vellutata di cavolfiore con riso	Pasta al pesto di basilico	Pasta e fagioli	Riso al burro
Bocconcini di Grana Padano	Bocconcini di pollo rurale alla cacciatora	Filetto di merluzzo* con panatura agli aromi	Pane e olio	Frittata con patate
Fagiolini* all'olio	Carote all'olio	Purè di patate	Insalata	Broccoli all'olio
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

2° SETTIMANA | 16-20 GENNAIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Crema di carote e patate con riso	Pasta di grani antichi al pomodoro e basilico	Insalata con cavolo viola e mais	Passato di verdure con farro	Pasta alla pomarola
Perle di mare*	Fagioli alla salvia	Quadrucchi di patate al ragù	Pepite di pollo al forno	Primo sale
Pisellini* stufati	Carote e finocchi all'olio	Occhio di bue all'albicocca	Cavolfiore di Arlecchino ¹	Bietola* all'olio
Frutta	Frutta		Frutta	Frutta

3° SETTIMANA | 23-27 GENNAIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al ragù di cefalo*	Vellutata di zucca con pastina	Riso al pomodoro	Crema di verdure	Pasta olio e basilico
Mozzarella	Spezzatino di manzo alle erbe	Uovo sodo con salsa Bugs Bunny ²	Pizza con grani antichi margherita	Lenticchie in umido
Carote baby* all'olio	Finocchi all'olio	Broccoli all'olio	Yogurt biologico	Patate all'olio
Frutta	Frutta	Frutta		Frutta

4° SETTIMANA | 30 GENNAIO - 3 FEBBRAIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al burro	Vellutata di broccoli con pastina	Riso all'olio	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro e basilico
Merluzzo* al pomodoro	Ricotta	Straccetti di manzo agli aromi	Focaccia al pomodoro	Frittata al formaggio
Patate all'olio	Carote all'olio	Tris di verdure all'olio	Insalata con mais	Erbette saltate
Frutta	Frutta	Mandarini	Ananas	Frutta

* prodotto surgelato nota¹: cavolfiore arancione, viola e bianco all'olio nota²: salsa alle carote

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.

I primi piatti variano tra paste secche e fresche, pizza e cereali anche abbinati a creme di verdura.

PASTA SECCA

- Pasta di semola biologica toscana, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani;
- Pasta biologica di semolato di grani antichi Senatore Cappelli, coltivati nelle campagne toscane. Pastificio artigianale nel cuore del Chianti.

PASTA FRESCA

La pasta fresca è prodotta da un pastificio artigianale del Mugello, con ingredienti genuini, freschi (non liofilizzati e pastorizzati) e rigorosamente toscani: semola di grano duro, uova e patate.

CEREALI

Farro e orzo provengono da un'azienda agricola della piana fiorentina.

PIZZA

Impasto a lievito madre con farina di tipo 0,2, integrale e farina del tipo Verna. Produzione artigianale da un laboratorio locale.

PANE

Per i bambini dei Comuni di Calenzano, Campi Bisenzio, Carmignano, Sesto Fiorentino e Signa: 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!

Per i bambini del Comune di Barberino di Mugello: il pane è fatto con farine di tipo 0,1 e 2 di grani antichi toscane e viene preparato in un forno del Mugello!

 Il **pane senza glutine** è preparato dai nostri cuochi con farina di grano saraceno.

Dolci

- **Occhi di bue all'albicocca**, biscotti preparati da una pasticceria artigianale in provincia di Pistoia.

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:

- Per la nostra "pasta e fagioli" utilizziamo il **fagiolo rosso** di Lucca (presidio Slow Food), varietà toscana autoctona proveniente dalla Piana di Lucca e dai terreni limitrofi;
- I **ceci** provengono da un'azienda agricola della piana fiorentina;
- Le **lenticchie** sono toscane e biologiche.
- I **fagioli** sono toscani.

Carne

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

- La carne di **manzo** che usiamo per il nostro "ragù" proviene da allevamenti toscani biologici;
- La carne di **manzo** che usiamo per lo spezzatino proviene da allevamenti toscani;

- La carne di **suino** proviene da allevamenti nazionali;
- Il **pollo** rurale proviene da allevamento all'aperto a km 0;
- Le **pepite di pollo** sono bocconcini di pollo biologico da macellazione Halal impanati e cotti in forno.

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;
- Le **perle di mare** sono polpettine a forma di perla preparate con pesce bianco pescato in Adriatico;
- Il **cefalo** è pescato nella Laguna 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 dei bambini. In questo menù proponiamo:

- **Primo sale**, fatto con latte italiano;
- **Grana Padano DOP**;
- **Mozzarella**, fatta con latte italiano in un caseificio del Mugello;
- **Ricotta**, fatta con latte italiano in un caseificio del Mugello;
- **Burro** biologico;
- **Yogurt** biologico;
- Le **uova** provengono da galline da allevamento biologico toscano.

Frutta e verdura

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

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

Gli ortaggi freschi e le verdure fresche provengono tutte da agricoltura toscana a metodo biologico o a lotta integrata e, solo in minima parte, convenzionale.

Condimenti e salse a base di pomodoro

Le salse a base di pomodoro sono fatte con **pomodoro pelato biologico**, proveniente dalle campagne pugliesi. L'azienda produttrice è una delle poche in Italia che gestisce tutta la filiera, dalla raccolta alla trasformazione del prodotto.

Le **erbe aromatiche** provengono da agricoltori delle campagne toscane. Il basilico è in parte biologico e toscano e in parte a lotta integrata, proveniente da una cooperativa sociale di Radicondoli (SI), che utilizza l'energia geotermica per alimentare le serre e garantire il prodotto in tutti i periodi dell'anno e in maniera pulita. La cooperativa promuove, attraverso il lavoro, il recupero e l'integrazione sociale delle persone svantaggiate e/o in condizione di disagio sociale.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano e del Mugello.