



menù INVERNO

dal 4 al 29 marzo

nidi

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

menù inverno NIDI

4-8 MARZO

LUNEDÌ

Pasta aglio e olio
Uovo sodo
Pisellini* stufati
Frutta

MARTEDÌ

Riso al pomodoro e basilico
Fagioli alla salvia
Carote baby all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Quadrucci al pomodoro
Bocconcini di mozzarella
Insalata con mais
Frutta

GIOVEDÌ

Passato di verdure
con orzo e sorgo
Bocconcini di pollo all'olio
Patate all'olio
Frutta

VENERDÌ

Pasta al pesto lattughino
Bastoncini di mare*
Bietola* all'olio
Frutta

SETTIMANA
1

11-15 MARZO

LUNEDÌ

Pasta integrale al sugo di
pomodoro e alloro
Primosale
Spinaci* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Vellutata di cavolfiore
con riso
Bocconcini di pollo BIO
alla cacciatora
Carote all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta al pesto di basilico
Merluzzo* con panatura
agli aromi
Purè di finocchi
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta e ceci
Pane e olio
Insalata con mais
Frutta

VENERDÌ

Pasta al burro e salvia
Frittata con formaggio
Broccoli all'olio
Frutta

SETTIMANA
2

18-22 MARZO

LUNEDÌ

Riso al pomodoro
Uovo sodo
Fagiolini* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta al pesto invernale¹
Bocconcini di tacchino
stufati²
Insalata con mais
Frutta

MERCOLEDÌ

Minestrina in brodo vegetale
Bocconcini di Grana
Carote baby* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Crema di verdure
Pizza Margherita
Yogurt biologico

VENERDÌ

Pasta agli aromi
Lenticchie in umido
Patate all'olio
Frutta

SETTIMANA
3

25-29 MARZO

LUNEDÌ

Penne di grani antichi
all'ortolana³
Salsiccia
Erbette saltate
Frutta

MARTEDÌ

Tortiglioni burro e timo
Merluzzo* al pomodoro
Cavolfiore all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Riso al cavolo viola
Asiago DOP
Carote all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA
4

* prodotto surgelato | | nota¹ con cavolo nero | nota² con semi di finocchio e limone | nota³ con carote, zucca cavolfiore

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 toscana, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani.

PASTA FRESCA

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

CEREALI

Il **sorgo** e l'**orzo** sono rispettivamente di origine italiana (sorgo) e di origine toscana (orzo)

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.



PIZZA

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

Dessert

Lo **yogurt** è biologico e prodotto con latte fresco del Mugello.

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 **fagioli**, le **lenticchie** e 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 allevata senza l'utilizzo di antibiotici;
- La **salsiccia** è di un produttore toscano.

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;
- I **bastoncini di mare** sono realizzati con gallinelle e moli pescati nel mar Adriatico.

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:

- **Grana Padano DOP**;
- **Primo sale**, prodotto da un caseificio del Mugello;
- **Mozzarella biologica** fatta con latte biologico in un caseificio toscano;
- **Asiago DOP**;
- **Burro** biologico.

Le **uova** utilizzate per la preparazione della frittata sono fresche e provengono da allevamento biologico italiano.

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