



menù

PRIMAVERA

dal 1 al 26 aprile

secondaria Cavalcanti

menù primavera SECONDARIA CAVALCANTI

SETTIMANA

1

MERCOLEDÌ 3 APRILE

Fusilli integrali alla pomarola
Torta salata
Fagiolini* all'olio
Frutta

SETTIMANA

2

MERCOLEDÌ 10 APRILE

Sedanini alla pomarola
Pizza margherita
Pisellini* all'olio
Frutta

SETTIMANA

3

MERCOLEDÌ 17 APRILE

Fusilli agli aromi
Hamburger all'olio
Spinaci* al formaggio
Frutta

SETTIMANA

4

MERCOLEDÌ 24 APRILE

Menù tricolore
Caserecce ai formaggi
Bocconcini di pollo al pomodoro
Spinaci* all'olio
Cestini di frolla alla marmellata

* prodotto surgelato

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.

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

I **cestini di frolla** alla marmellata sono prodotti artigianalmente da un produttore locale.

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

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

- La carne di **pollo** è biologica e macellata secondo metodo HALAL;
- La carne di **manzo** utilizzata per fare gli hamburger è di allevamenti toscani biologici.

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.