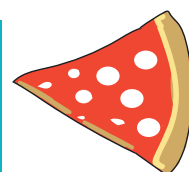
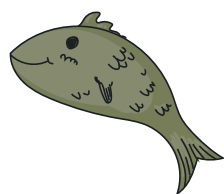
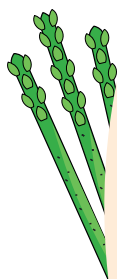


**dal 2 al 19  
maggio 2023**



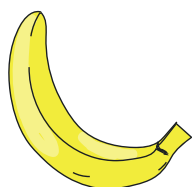
**MENÙ**

**PRIMAVERA**



**nidi**

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



1° SETTIMANA | 1-5 MAGGIO

| LUNEDÌ | MARTEDÌ                      | MERCOLEDÌ             | GIOVEDÌ                                    | VENERDÌ                        |
|--------|------------------------------|-----------------------|--|--------------------------------|
|        | Pasta al pomodoro e basilico | Riso all'olio         | Pasta di grani antichi al pomodoro e pesto | Crema di carote con farro      |
|        | Stracchino                   | Merluzzo* al pomodoro | Ceci all'olio                              | Straccetti di suino agli aromi |
|        | Carote* all'olio             | Lattughino            | Zucchine al forno                          | Spinaci* all'olio              |
|        | Frutta                       | Frutta                | Frutta                                     | Frutta                         |

2° SETTIMANA | 8-12 MAGGIO

| LUNEDÌ                    | MARTEDÌ                    | MERCOLEDÌ                     | GIOVEDÌ                               | VENERDÌ                                     |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|---|
| Pasta pomodoro e basilico | Pasta al pesto di basilico | Pasta integrale alla pomarola | Crema di verdure                      | Riso agli spinaci*                          |
| Ricotta                   | Lenticchie in umido        | Hamburger                     | Pizza con grani antichi margherita    | Filetto di merluzzo* con panatura croccante |
| Fagiolini* all'olio       | Patate all'olio            | Carote all'olio               | Yogurt del Monte Amiata alla vaniglia | Lattughino con carote e mais                |
| Frutta                    | Frutta                     | Frutta                        |                                       | Frutta                                      |

3° SETTIMANA | 15-19 MAGGIO

| LUNEDÌ                       | MARTEDÌ                              | MERCOLEDÌ                          | GIOVEDÌ              | VENERDÌ                  |
|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Pasta al pomodoro e basilico | Pasta al pesto di lattughino         | Riso all'amatriciana di zucchine   | Pasta e ceci         | Pasta al ragù di cefalo* |
| Uovo sodo                    | Spezzatino di pollo rurale al limone | Fish and chips burger <sup>1</sup> | Pane e olio          | Primo sale               |
| Spinacini in insalata        | Bietola* saltata                     | Insalata mista con mais            | Carote filangè       | Zucchine al forno        |
| Frutta                       | Frutta                               | Frutta                             | Budino alla vaniglia | Frutta                   |

\* prodotto surgelato

nota<sup>1</sup>: prodotto a base di merluzzo\* e patate trifolate

# 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 di semola integrale di grano duro biologico.

### CEREALI

Il farro proviene da un'azienda agricola della piana fiorentina.

### PIZZA

Impasto a lievito madre con farina di tipo 0,2 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.

## 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** sono biologici;
- Le **lenticchie** sono biologiche.

## Carne

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

- Gli **hamburger** sono preparati dai nostri cuochi con carne fresca di bovino proveniente da allevamenti toscani biologici;
- Il **pollo** rurale proviene da allevamento all'aperto a km 0;
- Gli **straccetti di suino** agli aromi sono preparati con carne biologica.

## 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;
- Il **cefalo** è pescato nella Laguna di Orbetello;
- Il **Fish and chips burger** è preparato dai nostri cuochi con merluzzo e patate trifolate.

## 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:

- **Grana Padano DOP**;
- **Primo sale**, fatto con latte di pecore allevate nei pascoli del Monte Amiata;
- **Ricotta**, fatta con latte italiano in un caseificio del Mugello;
- **Stracchino**, fatto con latte italiano;
- **Burro** biologico;
- **Yogurt**, da latte di pecore allevate nei pascoli del Monte Amiata;
- Le **uova** provengono da galline da allevamento biologico toscano.

## Frutta e verdura

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

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

**Gli ortaggi freschi e le verdure fresche** quando disponibili, provengono da produttori locali.

## 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 olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano e del Mugello.