

**Data: Lunedì 3 marzo 2025**

**Primo piatto: Riso al pomodoro**

**Ingredienti**

Riso bio parboiled

Polpa di pomodoro bio

Odori (**sedano**, carota, cipolla)

Aglione

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Crocchette di pesce**

**Ingredienti**

Crocchette di pesce gelo: **pesce** gallinella, molo, farina di frumento (**glutine**), purea di patate, olio di semi di girasole, acqua, fibra vegetale (**glutine**), sale, prezzemolo, succo di limone, lievito, paprika, curcuma.

**Contorno: Cavolfiore all'olio**

**Ingredienti**

Cavolfiore km0

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

**Consigli per la cena:**

Crema di patate con crostini, frittata al forno con contorno di verdure crude, pane e frutta.

**Data: Martedì 4 marzo 2025**

**Primo piatto: Passato di verdura con pastina**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Minestrone bio gelo (**sedano**)

Verdure fresche in proporzione variabile

Concentrato di pomodoro

Brodo vegetale (**sedano**)

Erbe aromatiche

Aglio

Cipolla

Olio extravergine d'oliva

**Secondo piatto: Spezzatino di pollo alle erbe**

**Ingredienti**

Spezzatino di pollo bio

Erbe aromatiche (rosmarino, timo, maggiorana)

Aglio

Cipolla

Farina di riso

Brodo vegetale (**sedano**)

Olio extra vergine

Sale

**Contorno: Spinacini in insalata/ Patate all'olio (nidi)**

**Ingredienti spinacini in insalata**

Spinacini IV° gamma

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Ingredienti patate all'olio**

Patate IV° gamma

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno- Cenci di carnevale**

Cenci: farina di grano tenero 00, zucchero semolato, burro (latte), uova fresche pastorizzate, latte in polvere, sale, agente lievitante E450- A-I, aromi.

Fritte in olio di semi di girasole.

**Consigli per la cena:**

Pasta al pomodoro e ricotta, cecina al forno con crudité di finocchi, pane e frutta



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Mercoledì 5 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta al pesto**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)  
Salsa al pesto (basilico, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, margarina vegetale, **noci** di anacardio, grana padano DOP (lisozima da **uovo, latte**), **pinoli**, sale, aglio, acido lattico, acido ascorbico, potassio sorbato).

**Secondo piatto: Fagioli alla salvia**

### Ingredienti

Fagioli cannellini secchi bio
Salvia
Aglio
Olio extra vergine
Sale

**Contorno: Bietola all'olio**

### Ingredienti

Bietola bio gelo
Olio extra vergine d'oliva
Sale

**Frutta del giorno**

### Consigli per la cena:

Minestrina in brodo vegetale, formaggio pecorino con carote, pane e frutta



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Giovedì 6 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta al burro e timo**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Burro biologico (**latte**)

Timo

Sale

**Secondo piatto: Uovo sodo con maionese**

### Ingredienti

**Uova** pastorizzate in salamoia

Per la maionese: **uova** pastorizzate, olio di girasole, succo di limone, sale, aceto

**Contorno: Carote e finocchi all'olio**

### Ingredienti

Carote IV° gamma

Finocchi IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### **Consigli per la cena:**

Vellutata di zucca e patate, pollo arrosto con insalata, pane e frutta



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Venerdì 7 marzo 2025**

**Primo piatto: Lasagne al pomodoro/ Pasta strascicata (nidi)**

<b>Ingredienti lasagne al pomodoro</b>	<b>Ingredienti pasta strascicata</b>
Pasta all'uovo ( <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e sesamo</b> )	Pasta biologica toscana ( <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e sesamo</b> )
Pomodori pelati bio	Pomodori pelati bio
Besciamella ( <b>latte, burro, farina</b> , noce moscata)	Panna UHT ( <b>latte</b> )
Odori ( <b>sedano</b> , carote, cipolla)	Odori ( <b>sedano</b> , carote, cipolla)
Pecorino romano ( <b>latte</b> )	Pecorino romano ( <b>latte</b> )
Grana Padano (lisozima da <b>uovo</b> )	Grana Padano (lisozima da <b>uovo</b> )
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

**Secondo piatto: Ricotta**

<b>Ingredienti</b>
Ricotta: siero di <b>latte</b> vaccino, <b>latte</b> vaccino pastorizzato, sale

**Contorno: Insalata mista con mais**

<b>Ingredienti</b>
Lattughino IV° gamma
Mais in scatola cotto al vapore
Olio extra vergine d'oliva
Sale

**Frutta del giorno**

**Consigli per la cena:**

Risotto ai carciofi, merluzzo gratinato con cavolfiore all'olio, pane e frutta.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Lunedì 10 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta integrale al pesto**

### Ingredienti

Riso ribe parboiled

Broccoli bio gelo

**Latte UHT**

Parmigiano Reggiano (**latte**)

Aglione

Cipolle

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Mozzarella**

### Ingredienti

Mozzarella: **latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi

**Contorno: Carote e finocchi all'olio**

### Ingredienti

Carote IV° gamma

Finocchi IV° gamma

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### **Consigli per la cena:**

Minestrone di verdure con farro, polpettine pollo e tacchino con patate arrosto, pane e frutta.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Martedì 11 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta al burro e salvia**

### Ingredienti

Pasta biologica integrale toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Burro bio (**latte**)

Salvia

Sale

**Secondo piatto: Spezzatino di manzo**

### Ingredienti

Spezzatino di manzo bio

Farina di riso

Cipolle

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino, bacche di ginepro)

Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Insalata mista filangè**

### Ingredienti

Insalata mista IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### **Consigli per la cena:**

Stracciatella in brodo vegetale, uova al pomodoro, pane e un frutto.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Mercoledì 12 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta e fagioli**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di *soia e senape*)

Fagioli secchi bio

Patate

Pomodori pelati

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglione

Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Pane e olio**

### Ingredienti

Pane con farina macinata a pietra e farina tipo Verna (**glutine**)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Carote filangè con mais**

### Ingredienti

Carote filangè IV° gamma

Mais in scatola

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### *Consigli per la cena*

Pasta al pomodoro, ricotta con finocchi gratinati, pane e un frutto.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Giovedì 13 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta pomodoro e alloro**

### Ingredienti

Pasta biologica integrale toscana (glutine, può contenere tracce di soia e sesamo)  
Salsa al pesto (basilico, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, margarina vegetale, noci di **anacardio**, grana padano DOP (lisozima da **uovo**, **latte**), **pinoli**, sale, aglio, acido lattico, acido ascorbico, potassio sorbato. *Può contenere tracce di **noci***

**Secondo piatto: Frittata al formaggio**

### Ingredienti

Uova pastorizzate

Latte UHT

Grana Padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**)

Olio di girasole

Sale

**Contorno: Fagiolini all'olio**

### Ingredienti

Fagiolini bio gelo

Olio extravergine di olive

Sale

**Frutta del giorno**

### *Consigli per la cena:*

Riso all'olio, filetti di platessa alla mugnaia con insalata, pane e un frutto.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Venerdì 14 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta integrale al pomodoro e basilico**

### Ingredienti

Pasta integrale biologica toscana (**grano**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Polpa di pomodoro bio

Concentrato di pomodoro

Cipolla

Aglione

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Basilico

Sale

**Secondo piatto: Formine di mare**

### Ingredienti

Formine di **pesce gelo**: **merluzzo** d'Alaska (62%), farina di **frumento**, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito, succo di limone, spezie. *Può contenere tracce di **molluschi, soia, sedano, latte, uova, senape***

Sale

**Contorno: Bietole e spinaci saltati**

### Ingredienti

Bietole bio gelo

Spinaci bio gelo

Aglione

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### **Consigli per la cena:**

Polpette di ceci e broccoli con patate arrosto, pane e un frutto.

**Data: Lunedì 17 marzo 2025**

**Primo piatto: Vellutata di cavolfiore e cavolo nero con crostini/  
Vellutata di cavolfiore e cavolo nero con pastina (nidi)**

Ingredienti vellutata con crostini	Ingredienti vellutata con crostini
Crostini di pane ( <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> )	Pasta biologica toscana ( <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> )
Cavolfiore km 0	Cavolfiore km 0
Cavolo nero	Cavolo nero
Patate fresche	Patate fresche
Aglione	Aglione
Cipolla	Cipolla
Erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo)	Erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo)
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> , carote, cipolla)	Brodo vegetale ( <b>sedano</b> , carote, cipolla)
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva

**Secondo piatto: Bocconcini di Grana Padano DOP**

**Ingredienti**

Grana Padano: **latte** vaccino pastorizzato, caglio, lisozima da **uovo**, sale

**Contorno: Insalata mista con carote filangè**

**Ingredienti**

Lattughino IV° gamma

Carote filangè IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

**Consigli per la cena:**

Minestrina in brodo, lessa con sottaceti e sottoli misti e un frutto

**Data: Martedì 18 marzo 2025**

**Primo piatto: Riso all'olio**

**Ingredienti**

Riso bio parboiled

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Pollo agli odori (infanzia/nido)/ Polla la curry (primaria)**

**Ingredienti pollo agli odori**

Bocconcini di pollo bio

Farina di riso

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglio

Timo

Brodo vegetale (sedano)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Ingredienti pollo al curry**

Bocconcini di pollo bio

Farina di riso

Yogurt greco (**latte**)

Curry

Cipolle

Polpa di mela

Brodo vegetale (sedano)

Olio di girasole

Sale

**Contorno: Verdure stufate (infanzia/nido) / Verdure stufate con salsa di soia (primaria)**

**Ingredienti verdure stufate**

Misto di ortaggi gelo: fagiolini verdi, fagiolini bianchi, carote, melanzane, cipolle.

*Può contenere tracce di **sedano***

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Ingredienti verdure stufate con salsa di soia**

Misto di ortaggi gelo: fagiolini verdi, fagiolini bianchi, carote, melanzane, cipolle.

*Può contenere tracce di **sedano***

Salsa di soia (**glutine**)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta**

**Consigli per la cena:**

Passato di ceci con farro, torta salata con spinaci e ricotta, frutta.

**Data: Mercoledì 19 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta al pomodoro**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati bio

Concentrato di pomodoro

Odori (**sedano**, carote e cipolle)

Aglio

Basilico

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Lenticchie in umido**

**Ingredienti**

Lenticchie secche

Pomodori pelati bio

Concentrato di pomodoro

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglio

Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Carote all'olio**

**Ingredienti**

Carote bio gelo

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta**

**Consigli per la cena:**

Frittata di carciofi con insalata mista, pane e un frutto.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Giovedì 20 marzo 2025**

**Primo piatto: Crema di verdure**

### Ingredienti

Minestrone bio gelo (**sedano**)

Verdure fresche in proporzione variabile

Concentrato di pomodoro

Brodo vegetale (**sedano**)

Erbe aromatiche

Aglio

Cipolla

Olio extravergine d'oliva

**Secondo piatto: Pizza margherita**

### Ingredienti

Base per pizza con farine di grani antichi: farina di **grano** tenero tipo 2 da grani antichi coltivati nella provincia di Firenze con germe di **grano** e grani antichi autoctoni, acqua, polpa di pomodoro, olio d'oliva, sale, lievito.

Mozzarella (**latte**)

Olio extra vergine d'oliva

**Dessert: Yogurt bio alla frutta (latte)**

### *Consigli per la cena:*

Pesce al forno con verdure miste e un frutto



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Venerdì 21 marzo 2025**

### **Primo piatto: Pasta agli aromi**

#### **Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di *soia e senape*)

Aglione

Cipolla

Erbe aromatiche (timo, maggiorana, salvia, basilico, rosmarino)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

### **Secondo piatto: Merluzzo al pomodoro**

#### **Ingredienti**

Merluzzo gelo (**pesce**)

Farina di riso

Pomodoro pelato

Aglione

Cipolla

Prezzemolo

Origano

Olio extra vergine d'oliva

Sale

### **Contorno: Patate all'olio**

#### **Ingredienti**

Patate IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

### **Frutta fresca**

#### **Consigli per la cena:**

Risotto con porri, formaggio asiago con insalata mista, pane e un frutto



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Lunedì 24 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta di grani antichi al pomodoro e basilico**

### Ingredienti

Pasta di biologica di grani antichi toscani (**glutine**, può contenere tracce di **soia** e **sesamo**)

Concentrato di pomodoro

Pomodori pelati bio

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Cecina**

### Ingredienti

Cecina gelo: Acqua, Farina di ceci, olio di semi di girasole, sale.

*Può contenere tracce di latte, soia e glutine, pesce, semi di sesamo*

**Contorno: Fagiolini all'olio**

### Ingredienti

Fagiolini bio gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### Consigli per la cena:

Crema di verdure, sgombro al forno con insalata e un frutto



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Martedì 25 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta al ragù**

### Ingredienti

Pasta di biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Macinato di manzo

Concentrato di pomodoro

Pomodori pelati bio

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Focaccia al formaggio**

### Ingredienti

Focaccia genovese gelo: Formaggio crescenza (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di oliva, sale.

Può contenere tracce di **soia, pesce**

**Contorno: Insalata mista con finocchi filangè**

### Ingredienti

Lattughino IV° gamma

Finocchi IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta**

### Consigli per la cena:

Pasta e lenticchie, sformatino di verdure e un frutto



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Mercoledì 26 marzo 2025**

**Primo piatto: Pasta aglio e olio**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e sesamo**)

Prezzemolo

Cipolla

Aglione

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Polpette di merluzzo al pomodoro**

### Ingredienti

Polpette di merluzzo gelo: **pesce** merluzzo, farina di frumento (**glutine**), purea di patate, olio di semi di girasole, acqua, fibra vegetale, sale, prezzemolo, succo di limone, lievito, paprika e curcuma.

Pomodoro pelato

Prezzemolo

Origano

Aglione

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Broccoli all'olio**

### Ingredienti

Broccoli

Olio extravergine di olive

Sale

**Frutta del giorno**

### **Consigli per la cena:**

Vellutata di zucca con crostini, uovo al tegamino con spinaci, pane e un frutto.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Giovedì 27 marzo 2025**

**Primo piatto: Riso al cavolo viola**

### Ingredienti

Riso bio parboiled

Cavolo viola km 0

Latte UHT

Panna (**latte**)

Parmigiano reggiano (**latte**)

Cipolla

**Mandorle** (*può contenere tracce di **arachidi** e altra **frutta a guscio***)

Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Amido di riso

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Primosale**

### Ingredienti

Primosale: latte vaccino pastorizzato bio, sale, caglio, fermenti lattici

**Contorno: Erbette saltate**

### Ingredienti

Erbette miste V° gamma (spinaci, bietola, rape, cicoria)

Aglione

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

**Consigli per la cena:**

Spezzatino di manzo con patate e piselli, pane e un frutto.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Venerdì 28 marzo 2025**

**Vellutata di carote e porri con crostini/ Vellutata di carote e porri con riso (nidi)**

<b>Ingredienti vellutata con crostini</b>	<b>Ingredienti vellutata riso</b>
Crostini di pane ( <i>glutine, può contenere tracce di soia e senape</i> )	Riso bio parboiled
Porri freschi	Porri freschi
Carote	Carote
Patate	Patate
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )
Erbe aromatiche (salvia, timo, rosmarino)	Erbe aromatiche (salvia, timo, rosmarino)
Aglione	Aglione
Cipolla	Cipolla
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

### **Sformatino di patate**

<b>Ingredienti</b>
Uova pastorizzate
Latte UHT
Grana Padano ( <b>latte, sale, caglio, lisozima da uovo</b> )
Patate IV° gamma
Olio di girasole
Sale

### **Contorno: Spinacini in insalata/ Finocchi all'olio (nidi)**

<b>Ingredienti spinacini in insalata</b>	<b>Ingredienti finocchi all'olio</b>
Spinacini IV° gamma	Finocchi bio gelo
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

### **Frutta del giorno**

#### **Consigli per la cena:**

Pizza a piacere e un frutto