

Data: Lunedì 31 marzo 2025

Primo piatto: Caserecce al pomodoro

Ingredienti

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

Polpa di pomodoro bio

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

Aglio

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Ricotta

Ingredienti

Ricotta: siero di latte vaccino, latte vaccino pastorizzato, sale

Contorno: Carote baby all'olio

Ingredienti

Carote baby bio gelo

Olio extravergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Crema di patate con crostini, pesce al forno con insalata, pane e frutta.

Data: Martedì 1 aprile 2025

Primo piatto: Fusilli aglio e olio

Ingredienti

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

Prezzemolo

Cipolla

Aglio

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Spezzatino di pollo agli aromi

Ingredienti

Spezzatino di pollo bio

Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo, maggiorana)

Aglio

Cipolla

Farina di riso

Brodo vegetale (**sedano**)

Olio extra vergine

Sale

Contorno: Taccole in umido

Ingredienti spinacini in insalata

Taccole bio gelo

Polpa di pomodoro bio

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

Olio extravergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Pappa al pomodoro, uova strapazzate con asparagi, pane e frutta

Data: Mercoledì 2 aprile 2025

Primo piatto: Riso agli spinaci

Ingredienti

Riso bio parboiled
Spinaci gelo
Latte UHT
Ricotta (latte)
Mix di formaggi grattugiati (latte, lisozima da uovo)
Aglione
Cipolla
Olio extra vergine 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: NIDO: Lattughino con mais/ Insalata mista con mais

Ingredienti lattughino con mais	Ingredienti insalata mista con mais
Lattughino IV° gamma	Mix di insalata (pan di zucchero, radicchio rosso)
Mais in scatola	Mais in scatola
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Spezzatino di manzo con patate e carote, pane e frutta

Data: Giovedì 3 aprile 2025

Primo piatto: Penne di grani antichi al pesto

Ingredienti

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

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: Frittata con porri

Ingredienti

Uova fresche pastorizzate

Latte UHT

Grana Padano grattugiato (**latte, lisozima da uovo**)

Porri IV° gamma

Olio di semi di girasole

Sale

Contorno: NIDO: Spinaci all'olio/ Spinacini in insalata

Ingredienti spinaci all'olio	Ingredienti spinacini in insalata
Spinaci bio gelo	Spinacini IV gamma
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Minestrina in brodo vegetale, pecorino con fagiolini lessi, pane e frutta

Data: Venerdì 4 aprile 2025

NIDI: Crema di verdure con pastina/ Cavatappi al pomodoro e olive

Ingredienti crema di verdure con pastina	Ingredienti pasta al pomodoro e olive
Pasta biologica toscana (glutine , può contenere tracce di senape e soia)	Pasta biologica toscana (glutine , può contenere tracce di senape e soia)
Minestrone bio gelo (sedano)	Polpa di pomodoro bio
Verdure fresche in proporzione variabile	Olive verdi
Concentrato di pomodoro	Olive nere
Brodo vegetale (sedano)	Aglio
Erbe aromatiche	Cipolla
Aglio	Carote
Cipolla	Prezzemolo
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

Secondo piatto: Merluzzo con panatura agli aromi

Ingredienti
Merluzzo gelo (pesce)
Pangrattato (glutine , può contenere tracce di senape e soia)
Aglio
Erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia)
Scorza e succo di limone
Olio di semi di girasole
Sale

Contorno: Fagiolini all'olio

Ingredienti
Fagiolini bio gelo
Olio extra vergine d'oliva
Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Vellutata di carciofi, polpette di lenticchie al pomodoro con bietola saltata, pane e frutta.



Menu del giorno

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

Data: Lunedì 7 aprile 2025

Primo piatto: Sedanini all'amatriciana di zucchine

Ingredienti

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

Polpa di pomodoro bio

Zucchine

Aglio

Cipolle

Prezzemolo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Primo sale

Ingredienti

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

Contorno: Carote olio

Ingredienti

Carote IV° gamma

Olio extravergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

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



Menu del giorno

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

Data: Martedì 8 aprile 2024

Primo piatto: Riso agli asparagi

Ingredienti

Riso bio parboiled

Asparagi gelo

Latte UHT

Ricotta (**latte**)

Amido di riso

Aglio

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Salsiccia al forno

Ingredienti

Salsiccia di suino: carne di suino origine 100% italiana, destrosio, sale. Antiossidante: E300; Correttore di pH: E262, E331, aromi naturali, spezie.

Contorno: NIDI: Spinaci all'olio/ Spinacini in insalata

Ingredienti spinaci all'olio

Spinaci bio gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Ingredienti spinacini in insalata

Spinacini IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Bruschette con fagioli, hummus di ceci con tacos e pinzimonio di verdure. Fragole con panna



Menu del giorno

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

Data: Mercoledì 9 aprile

Primo piatto: Fusilli agli aromi

Ingredienti

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

Aglio

Cipolla

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

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: NIDI Uovo sodo/ Uovo sodo con maionese

Ingredienti

Uova pastorizzate in salamoia

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

Contorno: Pisellini all'olio

Ingredienti

Pisellini bio gelo

Aglio

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena

Filetti di pesce alla mugnaia con zucchine alla menta, pane e frutta.



Menu del giorno

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

Data: Giovedì 10 aprile 2025

Primo piatto: NIDI Quadrucci al ragù di lenticchie/ Lasagne al ragù di lenticchie

Ingredienti quadrucci al ragù di lenticchie	Ingredienti lasagne al ragù di lenticchie
Quadrucci di patate (glutine, latte, può contenere tracce di soia e senape)	Sfoglia per lasagne (glutine, uova, può contenere tracce di soia e senape)
Lenticchie biologiche	Lenticchie biologiche
Polpa di pomodoro bio	Polpa di pomodoro bio
Concentrato di pomodoro	Concentro di pomodoro
Odori (sedano, carote, cipolla)	Odori (sedano, carote, cipolla)
Olio extra vergine d'oliva	Besciamella (latte, burro, farina 00, noce moscata)
Alloro	Grana padano grattugiato (latte, lisozima di uova)
Olio extra vergine d'oliva	Alloro
Sale	Olio di semi di girasole
	Sale

**Contorno: NIDI Lattughino con carote filangè e mais/
Insalata mista con carote filangè e mais**

Ingredienti lattughino con carote e mais	Ingredienti insalata con carote e mais
Lattughino IV° gamma	Insalata mista IV° gamma (pan di zucchero, radicchio rosso)
Carote filangè	Carote filangè
Mais in scatola	Mais in scatola
Olio extravergine di olive	Olio extravergine di olive
Sale	Sale

Tortino ai fichi

Zucchero; farina di grano (**glutine**) tenero tipo "0", farina di grano (**glutine**) integrale, **uova** in polvere, amido di **grano** tenero; yogurt (**latte**), agenti lievitanti: E500, E341, E450; amido modificato, emulsionanti: E472e, E472b, 472a; sale, **latte** scremato in polvere, aroma, olio di semi di girasole, panna vegetale, oli vegetali, granella di **nocciola**, confettura di fichi 25,6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, fichi 40%, zucchero, addensanti: pectina, pirofosfato di sodio e alginato di sodio, correttore di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aromi. *Può contenere tracce di: arachidi, soia, altra frutta a guscio*

Consigli per la cena:

Crema di verdura, stracchino con finocchi filangè, pane e un frutto.



Menu del giorno

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

Data: Venerdì 11 aprile 2025

Primo piatto: Caserecce al pomodoro e basilico

Ingredienti

Pasta 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: 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: Patate all'olio

Ingredienti

Patate

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

Uova all'occhio di bue con asparagi, bruschette di pane e un frutto.



Menu del giorno

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

Data: Lunedì 14 aprile 2025

Primo piatto: Penne integrali al pesto di basilico

Ingredienti vellutata con crostini

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

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: Stracchino

Ingredienti

Stracchino: **latte** vaccino pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale

Contorno: Tris di verdure

Ingredienti

Zucchine IV° gamma

Carote IV° gamma

Patate 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 15 aprile

Primo piatto: NIDI Crema di verdure con riso/ Crema di verdure con crostini

Ingredienti

NIDI: Riso bio parboiled/ Crostini dorati di pane (**glutine, può contenere tracce di soia e senape**)

Minestrone bio gelo (**sedano**)

Verdure fresche in proporzione variabile

Concentrato di pomodoro

Brodo vegetale (**sedano**)

Erbe aromatiche

Aglione

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Secondo piatto: Hamburger all'olio

Ingredienti

Carne macinata di vitellone adulto

Aglione

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Contorno: Insalata con mais

Ingredienti verdure stufate

Lattughino IV° gamma

Mais in scatola

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta

Consigli per la cena:

Riso al pomodoro, frittata con asparagi con carote filangè, pane e frutta.



Menu del giorno

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

Data: Mercoledì 16 aprile 2025

Primo piatto: Pasta e ceci

Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di *soia e senape*)
Ceci secchi bio
Patate
Pomodori pelati
Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)
Odori (**sedano**, carote, cipolla)
Aaglio
Brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla)

Secondo piatto: Torta salata

Ingredienti

Torta salata: farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), spinaci, ricotta (**latte**)
acqua, olio d'oliva, miscela di formaggi grattugiati freschi (**latte**, lisozima dell'**uovo**), sale,
lievito di birra.
Può contenere tracce di *pesce* e derivati.

Contorno: NIDI: carote filangè/ Crudità di carote

Ingredienti

Carote filangè V° gamma/ Bastoncini di carote V° gamma
Olio extravergine d'oliva
Sale

NIDI: Colomba/ Barrette al cioccolato fondente

Ingredienti colomba

Farina di frumento (**glutine**), zucchero, **uova**, burro (**latte**), granella di zucchero, lievito naturale, **mandorle**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), **latte** fresco, sale, aromi. *Può contenere altra frutta a guscio, soia e senape*

Ingredienti barretta al cioccolato

Cioccolato fondente (50% minimo), zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia.
Contiene **soia e derivati**, può contenere tracce di **latte e derivati** (compreso il lattosio), e **frutta a guscio**.

Consigli per la cena:

Pesce al forno con patate e insalata mista, pane e un frutto.



Menu del giorno

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

Data: Giovedì 24 aprile 2025

Primo piatto: Caserecce al pesto di basilico

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. *Può contenere tracce di **noci***

Secondo piatto: NIDO Halibut olio e limone/ Formine di mare

Ingredienti halibut olio e limone	Ingredienti formine di mare
Halibut gelo (pesce)	Merluzzo, panatura (glutine), olio di colza, acqua, farina di frumento, amido di frumento, sale, riso macinato, lievito in polvere, spezie, zucchero.
Farina di riso	
Succo di limone	
Olio extra vergine d'oliva	
Sale	

Contorno: Carote baby* all'olio

Ingredienti

Carote baby bio gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Frutta fresca

Consigli per la cena:

Bocconcini di pollo panati con zucchine trifolate, pane e un frutto.



Menu del giorno

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

Data: Mercoledì 23 aprile 2025

Primo piatto: Fusilli 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: Bocconcini di Grana Padano DOP

Ingredienti

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

Contorno: Fagiolini all'olio

Ingredienti

Fagiolini bio gelo

Olio extravergine di olive

Sale

Frutta del giorno

Consigli per la cena:

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