

menù ESTATE

15 SETTEMBRE - 10 OTTOBRE

Infanzia e
Primaria

menu infanzia e primaria

15-19 SETTEMBRE

LUNEDÌ

Pasta al burro
Platessa* panata
Insalata mista
Frutta

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro e basilico
Bocconcini di Grana Padano
Cruditè di carote
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta al merluzzo*
Frittata con Grana
Zucchine trifolate
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta di grani antichi
alle melanzane
Cecina*
Pomodori e cetrioli
Frutta

VENERDÌ

Pasta al pesto
Bocconcini di tacchino
al pomodoro
Bietola* all'olio
Frutta


SETTIMANA
1

22-26 SETTEMBRE

LUNEDÌ

Pasta integrale
alla pomarola
Formine di mare*
Insalata mista con mais
Frutta

MARTEDÌ

Insalata di lenticchie,
pomodorini e mais 
Carote filangé
Pasta agli aromi
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta al pomodoro e ricotta
Asiago DOP
Pisellini* stufati
Frutta

GIOVEDÌ

Riso agli spinaci*
Frittata con patate
Fagiolini* all'olio
Frutta

VENERDÌ

Pasta all'amatriciana
di zucchine
Spezzatino di pollo al limone
Spinacini in insalata
Frutta

SETTIMANA
2

AVANTI I
SECONDI

29 SETTEMBRE - 3 OTTOBRE

LUNEDÌ

Riso al pomodoro
Polpette di mare*
Carote filangé e mais
Frutta


MARTEDÌ

Crema di zucchine
con crostini
Focaccia al formaggio*
Insalata di pomodori
e basilico
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta olio e basilico
Pollo arrosto
Spinaci* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Insalata di fagioli
con pomodorini 
Carote baby* all'olio
Pasta al pesto
Frutta

VENERDÌ

Pasta all'ortolana
Spezzatino di manzo
agli aromi
Insalata mista
Frutta

SETTIMANA
3

AVANTI I
SECONDI

6-10 OTTOBRE

LUNEDÌ

Crema di verdure con farro
Infanzia: Polpette* all'olio
Primaria: Hamburger* all'olio
Spinacini in insalata
Frutta

MARTEDÌ

Riso al pomodoro
Ceci al rosmarino
Cruditè di carote
Frutta

MERCOLEDÌ

Quadrucci di patate
al burro e salvia
Merluzzo olio e limone*
Fagiolini* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Pancake di legumi
Cruditè di finocchi
Pasta al pesto
Frutta


VENERDÌ

Pizza rossa
Mozzarella
Insalata mista con carote
filangé e mais
Frutta

SETTIMANA
4

AVANTI I
SECONDI

*prodotto surgelato

 piatto freddo

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.

L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni dei piatti è disponibile online nella sezione 'Scopri il menù' del nostro sito.

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 salse e minestre.

PASTA SECCA

- **Pasta biologica**, essiccata a bassa temperatura in un pastificio artigianale toscano;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in pastificio artigianale toscano.

PASTA FRESCA

I **quadrucci** sono prodotti da un pastificio artigianale del Mugello con uova fresche.

CEREALI

Il farro è biologico e toscano.

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.

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:

- Le **lenticchie** sono biologiche e toscane;
- I **ceci** sono biologici e toscani;
- I **fagioli** sono biologici e toscani.

Carne

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

- La **carne di tacchino** è allevata senza l'uso di antibiotici;
- La carne utilizzata per lo **spezzatino di pollo** è biologica e macellata halal;
- Lo **spezzatino di manzo** è realizzato con carni biologiche allevate nel Mugello.

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.

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:

- Bocconcini di **Grana Padano DOP**;
- **Asiago DOP**;
- **Mozzarella** biologica prodotta in un caseificio toscano;
- **Burro** biologico.

Le **uova** utilizzate per la preparazione delle frittate sono fresche e biologiche.

Frutta e verdura

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica, locale oppure nazionale. Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.

La **verdura** gelo è biologica, secondo disponibilità.

Condimenti e salse

Le salse a base di **pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è l'olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.