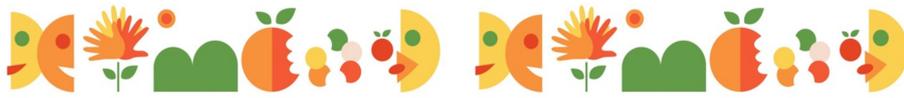




MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Mozzarella Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta	Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Filetto di merluzzo al limone Merluzzo, farina, olio evo, prezzemolo, limone Purè di patate Patate, latte, burro	Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo Frittata al parmigiano Uova, latte, parmigiano, olio evo Insalata verde Lattuga	Quadrucchi di carne rosè Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro Ceci saltati Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo YOGURT	Minestra in brodo Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico) Spinacina di pollo Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino Carote prezzemolate Carote, salvia, rosmarino, olio evo	
2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta al ragù di pesce Pasta, merluzzo, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo, sedano, carota polpa di pomodoro, Ricotta Ricotta Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Pasta integrale alle olive Pasta, cipolla, olive, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Bocconcini di pollo Bocconcini di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo	Pasta al sugo finto Pasta, cipolla, sedano, carote, polpa di pomodoro, olio evo, basilico Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli Insalata, mais	Riso all'olio Riso, olio evo Cosciotto Cosciotto Cavolfiore gratinato/zucchine gratinate Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato	Crema di zucca / di zucchine con crostini Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane Arancini al ragù di carne Riso, carne di manzo, piselli, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uovo, pangrattato, olio, mozzarella Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	
3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta olio Pasta, olio evo Formaggio Formaggio Fagiolini in umido Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	Riso basmati Riso Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Carote prezzemolate Carote, salvia, rosmarino, olio evo	Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	Casarecce al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Polpette di ceci Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Finocchi all'arancia Finocchi, succo d'arancia Menu' della toscana 27/11 :Tortelli al ragù, fagioli all'uccelletto, carote filo	Crema di carote/ crema di cavolo viola con orzo Patate, carote, cipolla, basilico,olio evo Plattessa impanata Plattessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Chips di patate Patatine Menù di Halloween 31/10 : Pasta al sugo finto, sfornato di zucca, insalata mista	
4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta alla pugliese Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro Scaloppina di pollo alla pizzaiola Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina Piselli all'olio Piselli,, olio evo	Pasta al pesto di barbe rosse/ pesto di melanzane Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo Arista alla toscana Arista , rosmarino, salvia, olio evo Insalata mista Insalata, carote	Riso verza e pecorino Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano reggiano, olio evo Zucca rifatta/pomodori Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	Pasta olio Pasta, olio evo Polpette di merluzzo Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Spinaci all'olio Spinaci, olio evo	

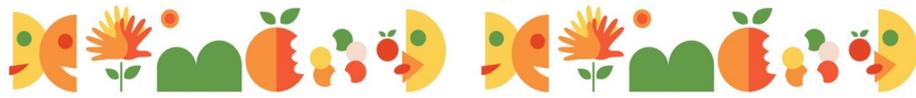


MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e salvia Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo al limone Purè di patate	Pasta allo scorfano Frittata al parmigiano Insalata verde	Quadrucchi di carne rosè Ceci saltati Yogurt	Minestra in brodo Spinacina di pollo Carote prezzemolate
Vegetariano (no carne no pesce)	Piselli senza pancetta	Cecina	Pasta al pomodoro	Quadrucchi di patate in salsa rosè	Spinacina vegetariana
No carne si pesce	Piselli senza pancetta			Quadrucchi di patate in salsa rosè	Spinacina vegetariana
No maiale	Piselli senza pancetta				
No glutine	Pasta sgl burro e salvia	Filetto di merluzzo al limone sgl	Pasta sgl allo scorfano	Ravioli sgl in salsa rosè Ceci saltati sgl	Minestra sgl in brodo, Spinacina di pollo sgl
No latticini	Pasta all'olio, Pollo ai ferri	Patate all'olio	Frittata no latticini	Pasta pomodoro, Carne ai ferri Yogurt vegetale	Spinacina di pollo no latticini
No uovo			Formaggio	Pasta al pomodoro, Carne ai ferri	Spinacina di pollo no uovo
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al ragù di pesce Ricotta Erbette saltate	Pasta integrale alle olive Bocconcini di pollo Patate arrosto	Pasta al sugo finto Uova strapazzate Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli	Riso all'olio Cosciotto Cavolfiore gratinato / zucchine gratinate	Crema di zucca / di zucchine con crostini Arancini al ragù di carne Fagiolini all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Pasta al pomodoro	Formaggio		Ceci agli aromi	Arancini vegetariani
No carne si pesce		Formaggio		Pesce impanato	Arancini Vegetariani
No maiale				Pesce impanato	
No glutine	Pasta sgl al ragù di pesce	Pasta sgl alle olive	Pasta sgl al sugo finto	Cavolfiore gratinato sgl	Crema di zucchini con crostini sgl, Arancini di carne al ragù sgl
No latticini	Hamburger ai ferri		Uova strapazzate no latticini	Cavolfiore all'olio	Arancini al ragù di carne no latticini
No uovo			Hamburger i ferri		Arancini al ragù di carne no
No frutta a guscio					



MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta olio Formaggio Fagiolini in umido	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Carote prezzemolate	Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino	Casarecce al pomodoro Polpette di ceci Finocchi all'arancia	Crema di carote / Crema di cavolo viola con orzo Platessa impanata Chips di patate
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetariano	Lenticchie in umido		Formaggio
No carne si pesce		Sformato vegetariano	Lenticchie in umido		
No maiale					
No glutine	Pasta sgl olio	Bocconcini di pollo al limone sgl	Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl	Pasta sgl al pomodoro, Polpette di ceci sgl	Crema di carote con riso, Platessa impanata sgl, Chips di patate sgl
No latticini	Pesce al limone			Pasta al pomodoro, Polpette di ceci no latticini	Chips di patate sgl
No uovo				Pasta al pomodoro, Polpette di ceci no uovo	Chips di patate sgl
No frutta a guscio					Chips di patate sgl



MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pugliese Scaloppina di pollo alla pizzaiola Piselli all'olio	Pasta al pesto di barbe rosse / pesto di melanzane Arista alla toscana Insalata mista	Riso verza e pecorino Frittata Zucca rifatta / Pomodori	Passato di verdura con farro Pizza	Pasta aglio e olio Polpette di merluzzo Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata	Formaggio			Polpette vegetariane
No carne si pesce	Frittata	Formaggio / Pesce al forno			
No maiale		Formaggio / Pesce al forno			
No glutine	Pasta sgl alla pugliese, Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl	Pasta al pesto di barbe rosse sgl	Frittata sgl	Passato di verdura con riso, Pizza sgl	Pasta sgl aglio e olio, Polpette di merluzzo sgl
No latticini	Pasta all'olio	Pasta al pesto di barbe rosse	Frittata no latticini	Pizza rossa e Prosciutto cotto	
No uovo			Carne ai ferri	Pizza senza allergeni	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a guscio		Pizza senza allergeni	





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici di filiera corta.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro è essiccata a basse temperature ed è biologica di filiera toscana a km0.
PASTA FRESCA E RIPIENA	La pasta fresca e la pasta ripiena sono prodotte da un pastificio artigianale del Mugello a filiera corta a Km0 e sono preparate solo con ingredienti freschi.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a km0.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
MOZZARELLA	La ricotta è a filiera corta e km0.
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO E SUINO	Il manzo e il suino sono di aziende toscane.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica o proveniente da produttori locali. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo e solidale. Le arance sono in parte coltivate in terre confiscate dalla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o Km0.
	CONDIMENTI E SALSE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	L'olio utilizzato per i condimenti è un "blend" di olii extra vergine d'oliva, costituito dalla miscela dei migliori olii extra vergine d'oliva biologici prodotti nel territorio.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.