

menù PRIMAVERA

31 marzo - 24 aprile

Nidi con cucina

Querceto, Alice, Pollicino, Trenino
(Calenzano e Signa), Rodari, Stacciburatta,
Marini, Agnoletti

menu nidi con cucina

31 MARZO - 4 APRILE

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro e basilico
Ricotta
Carote baby* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta aglio e olio
Spezzatino di pollo agli aromi
Taccole* in umido
Frutta

MERCOLEDÌ

Riso agli spinaci*
Cecina
Lattughino con mais
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta di grani antichi
al pesto di basilico
Frittata con porri
Zucchine all'olio
Frutta

VENERDÌ

Crema di verdure con pastina
Merluzzo* con panatura
agli aromi
Fagiolini* all'olio
Frutta

SETTIMANA
1

07-11 APRILE

LUNEDÌ

Pasta all'amatriciana
con zucchine
Primosale
Spinaci* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Riso agli asparagi*
Bocconcini di tacchino
al limone
Carote all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta agli aromi
Uovo sodo
Pisellini* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Quadrucci al ragù
di lenticchie
Lattughino con carote
e mais
Tortino ai fichi¹

VENERDÌ

Pasta al pomodoro e basilico
Crocchette di pesce*
Patate all'olio
Frutta

SETTIMANA
2

14-18 APRILE

LUNEDÌ

Pasta integrale
al pesto di basilico
Stracchino
Insalata mista con mais
Frutta

MARTEDÌ

Crema di verdure con riso
Hamburger all'olio
Zucchine all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta e ceci
Torta salata*²
Carote filangé
Frutta

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA
3



21-25 APRILE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

Pasta aglio e olio
Bocconcini di Parmigiano
Fagiolini* all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta al pesto di basilico
Halibut* olio e limone
Carote baby* all'olio
Frutta

VENERDÌ

SETTIMANA
4

*prodotto surgelato | nota¹ Vincitrice del contest La Verde Ricetta 2024 | nota² con ricotta e spinaci

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 salse e minestre.

PASTA SECCA

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

PASTA FRESCA

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

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.

Dessert

Il **tortino di fichi** è realizzato da una pasticceria artigianale locale.

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;
- I **ceci** sono biologici.

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'utilizzo di antibiotici;
- La **carne di pollo** è biologica e macellata secondo metodo **Halal**;
- L'**hamburger** è prodotto con carne biologica di bovini allevati 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 con panatura agli aromi** è preparato con pesce pescato nell'oceano Atlantico nord-orientale;
- Le **crocchette di pesce** sono realizzate con melù e gallinella pescati nel Mar Adriatico;
- L'**halibut** è pescato nei fondali dell'Islanda FAO 27.

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 **Parmigiano Reggiano**;
- La **ricotta** e il **primo sale** sono biologici realizzati in un caseificio locale;
- Lo **stracchino** è prodotto con latte italiano.

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.