



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA		24- 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta agli aromi Pasta cipolla, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	Riso alla cantonese Riso, piselli, prosciutto cotto, uovo, cipolla, olio evo Ricotta Ricotta Carote filo/pomodori Carote	Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, basilico, olio evo Pizza margherita Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	Crema di carote con pasta Pasta, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Pasta alla pastora Pasta, basilico, polpa di pomodoro, ricotta, olio evo, cipolla Platessa impanata Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Insalata verde Insalata		
2 SETTIMANA		31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO / 26-30 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Riso bianco Riso , olio evo Pollo con crema di curcuma Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo	Crema di lattuga con orzo Orzo, insalata, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio Asiago Asiago Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane pinoli, parmigiano, rosmarino, basilico, olio evo, aglio Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Crema di fagioli con pasta Fagioli, pasta, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo Fettina di maiale impanata Carne di maiale, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Insalata verde Insalata	Pasta burro e limone Pasta, burro, limone, latte Fish burger con salsa al pomodoro Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, aglio, cipolla, aceto di mele, zucchero Patate al forno Patate, salvia, rosmarino, olio evo		
3 SETTIMANA		7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Squacquerone Squacquerone Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Minestrina in brodo vegetale Pastina, carota, sedano, patate, cipolla, bietola, polpa di pomodoro, basilico Arrostato di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, cipolla, prezzemolo, aglio, alloro, olio evo Merluzzo capperi e limone Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Tortelli di patate al ragù Tortelli, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio, salvia, rosmarino Ceci agli aromi Ceci, salvia, rosmarino, aglio, olio evo Carote brasate Carote, cipolla, prezzemolo, olio evo 10/04 Menù green food week: Pasta al sugo finto, hummus di ceci e carote	Riso al pomodoro Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Sformato di patate zucchine e menta Uovo, zucchine, patate, menta, parmigiano, ricotta, prezzemolo, cipolla, aglio, pangrattato, olio evo Insalata verde Insalata		
4 SETTIMANA		14- 18 APRILE / 12-16 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì		
Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Merluzzo al pomodoro Merluzzo, polpa di pomodoro, aglio, farina, prezzemolo, olio evo Patate al forno Patate, salvia, rosmarino, olio evo	Crema di carote con orzo Orzo, patate, carote, basilico, cipolla, olio evo Prosciutto cotto Prosciutto cotto Insalata verde Insalata 15/04 Bar Menù di Pasqua: risotto agli asparagi, brasato, insalata e colomba.	Crema di pomodoro con pasta Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Polpette di formaggio Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, olio evo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Risotto agli asparagi Riso, asparagi, cipolla, prezzemolo, olio evo Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele Fagiolini /zucchine Fagiolini, olio evo 15/05 Menù della celiachia	Pasta al pesto Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Pollo salvia e limone Pollo, farina, salvia, limone, olio evo Carote filo Carote		



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	24- 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Scaloppina di pollo croccante Fagiolini al pomodoro	Riso alla cantonese Ricotta Carote filo/ pomodori	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita	Crema di carote con pasta Hamburger di manzo Erbette saltate	Pasta alla pastora Platessa Impanata Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata	Riso alla cantonese senza prosciutto		Burger vegetale	Cecina
No carne si pesce	Frittata	Riso alla cantonese senza prosciutto		Burger vegetale	
No maiale		Riso alla cantonese senza prosciutto			
No glutine (sgl)	Pasta agli aromi sgl, scaloppina di pollo croccante sgl		Minestrone con pasta sgl, pizza sgl	Crema di carote con pasta sgl, hamburger sgl	Pasta alla pastora sgl, platessa impanata sgl
No latticini		Frittata senza latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto	hamburger di manzo senza latticini	Pasta al pomodoro
No uovo		Riso alla cantonese senza uovo	Pizza senza allergeni	Hamburger di manzo senza uovo	
No frutta a guscio			Pizza senza allergeni		



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO / 26-30 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso bianco Pollo con crema di curcuma Piselli agli aromi	Crema di lattuga con orzo Asiago Carote prezzemolate	Pasta al pesto di melanzane Uova strapazzate Fagiolini all'olio	Crema di fagioli con pasta Fettina di maiale impanata Insalata verde	Pasta burro e limone Fish burger con salsa al pomodoro Patate al forno
Vegetariano (no carne no pesce)	Piselli e carote			Formaggio	Burger vegetale
No carne si pesce	Piselli e carote			Formaggio / pesce impanato	
No maiale				Formaggio / pesce impanato	
No glutine (sgl)	Pollo con crema di curcuma sgl	Crema di lattuga con pasta sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl	Crema di fagioli con pasta sgl, fettina di maiale impanata sgl	Pasta burro e limone sgl, fishburger sgl
No latticini	Pollo alla curcuma senza latticini	Hamburger di manzo	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, uova strapazzate senza latticini		Pasta all'olio
No uovo			Hamburger di manzo		Merluzzo al pomodoro
No frutta a guscio			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Squacquerone Erbette saltate	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di pollo con pane Pomodori e basilico	Pasta agli aromi Merluzzo capperi e limone Purè di patate	Tortelli di patate al ragù Ceci agli aromi Carote brasate	Riso al pomodoro Sformato di patate zucchine e menta Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata	Formaggio	Tortelli di patate al pomodoro	
No carne si pesce		Frittata		Tortelli di patate al pomodoro	
No maiale					
No glutine (sgl)	Pasta alla carrettiera sgl	Minestrina sgl, arrosto di pollo con pane sgl	Pasta agli aromi sgl, merluzzo capperi e limone sgl	Gnocchi al ragù sgl, Ceci agli aromi sgl	Sformato di patate zucchine e menta sgl
No latticini	Frittata senza latticini			Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza latticini
No uovo				Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza uovo
No frutta a guscio					

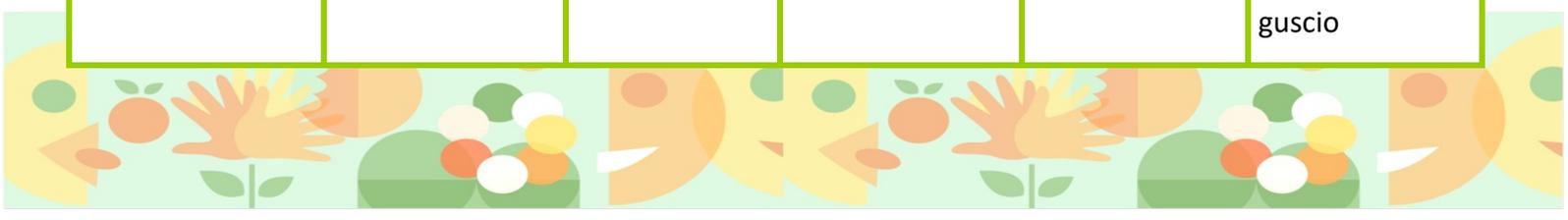


MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	14- 18 APRILE / 12-16 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Merluzzo al pomodoro Patate al forno	Crema di carote con orzo Prosciutto cotto Insalata verde	Crema di pomodoro con pasta Polpette di formaggio Spinaci saltati	Risotto agli asparagi Uovo sodo con salsa verde Fagiolini /zucchine	Pasta al pesto Pollo salvia e limone Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata trippata al pomodoro	Formaggio			Lenticchie agli aromi
No carne si pesce		Formaggio			Lenticchie agli aromi
No maiale		Formaggio			
No glutine (sgl)	Pasta aglio e olio sgl, merluzzo al pomodoro sgl	Crema di carote con riso	Crema di pomodoro con pasta sgl, polpette di formaggio sgl	Salsa verde sgl	Pasta al pesto sgl, pollo salvia e limone sgl
No latticini			Polpette vegetali senza latticini		Pasta al pesto senza latticini
No uovo			Polpette vegetali senza uovo	Formaggio	
No frutta a guscio					Pasta al pesto senza frutta a guscio





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 kmo.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP
	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.

