



Comune di Bagno a Ripoli



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ INVERNALE 2025

## Nidi d'infanzia

### 1 SETTIMANA

8-12 DICEMBRE / 19-23 GENNAIO / 16-20 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pennette rigate al pomodoro invernale</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, alloro, polpa di pomodoro, olio evo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Pisellini saltati</b> Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	<b>Risotto alla zucca / verza</b> Riso, zucca/verza, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro <b>Frittata di patate</b> Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo <b>Bietole al pomodoro</b> Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo	<b>Crema di lattuga con orzo</b> Insalata, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, orzo <b>Burger di ceci e carote con salsa yogurt</b> Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, yogurt, limone, erba cipollina <b>Finocchi lessi</b> Finocchi	<b>Fiocchetti in brodo di carne</b> Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo <b>Bollito di pollo con salsa verde</b> Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo <b>Patate all'olio</b> Patate, olio evo	<b>Orecchiette o casarecce ai broccoli</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli <b>Merluzzo dorato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Carote all'olio</b> Carote, olio evo

### 2 SETTIMANA

15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Riso al pomodoro</b> Riso, basilico, olio evo, aglio, polpa di pomodoro <b>Bocconcini di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Stringhe in brodo vegetale</b> Pasta all'uovo, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, <b>Fagioli in umido</b> Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino <b>Zucca sabbiosa al forno / verdure</b> Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia <b>16/12 MENU' DI NATALE</b> Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce	<b>Penne burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Polpette di pesce con salsa di pomodoro</b> scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo <b>Broccoli saltati</b> Broccoli, olio evo, aglio	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, basilico, olio evo <b>Pizza</b> Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	<b>Fusilli al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo <b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Insalata mista</b> Lattuga, carote

### 3 SETTIMANA

22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Crema di piselli con riso</b> Piselli, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, riso <b>Bucciattello</b> Bucciattello <b>Carote prezzemolate</b> Carote, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Gnocchetti sardi al cavolfiore</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, cavolfiore <b>Polpettone</b> Carne di manzo, edamer, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano, uovo, olio evo, cipolla, carote <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Riso alle barberosse/ porri e pecorino</b> Riso, barberosse/ porri e pecorino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Scaloppina di pollo croccante</b> Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo <b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro	<b>Chioccioline alla pomarola</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Merluzzo al limone</b> Merluzzo, farina, olio evo, limone con buccia <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo	<b>Crema di fagioli con ditalini rigati/ pasta alle lenticchie</b> Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo <b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata con pomodori <b>Carote croccanti in forno</b> Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato, farina di mais

### 4 SETTIMANA

12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Crema di carote con orzo</b> Orzo, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, limone, latte, farina, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	<b>Polenta al sugo finto</b> Polenta, cipolla, sedano, carote, polpa di pomodoro, olio evo, basilico <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Cavolo romanesco all'olio</b> Cavolo romanesco, olio evo	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, latte, burro <b>Polpette di cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato <b>Carote al burro</b> Carote, burro	<b>Insalata mista</b> Lattuga, carote <b>Lasagne al ragù</b> Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano <b>Yogurt</b>	<b>Letterine in brodo di vegetale</b> Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano <b>Merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro <b>Finocchi lessi</b> Finocchi

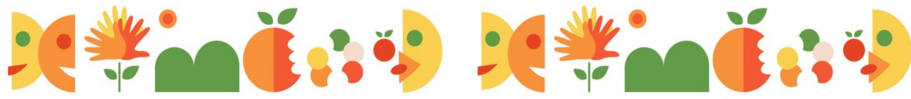


## MENÙ INVERNALE 2025

### Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	8-12 DICEMBRE / 19-23 GENNAIO / 16-20 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	<b>Pennette rigate al pomodoro invernale</b>  <b>Ricotta</b>  <b>Pisellini saltati</b>	<b>Risotto alla zucca/ verza</b>  <b>Frittata di patate</b>  <b>Bietole al pomodoro</b>	<b>Crema di lattuga con orzo</b>  <b>Burger di ceci e carote con salsa yogurt</b>  <b>Finocchi lessi</b>	<b>Fiocchetti in brodo di carne</b>  <b>Bollito di pollo con salsa verde</b>  <b>Patate all'olio</b>	<b>Orecchiette o casarecce ai broccoli</b>  <b>Merluzzo dorato</b>  <b>Carote all'olio</b>
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>				Fiocchetti in brodo vegetale, uovo sodo con salsa verde	Sformato vegetale
<b>No carne si pesce</b>				Fiocchetti in brodo vegetale, uovo sodo con salsa verde	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta sgl al pomodoro		Crema di lattuga con riso, burger di ceci e carote sgl con salsa yogurt	Minestra in brodo di carne sgl, bollito di pollo con salsa verde sgl	Pasta sgl ai broccoli
<b>No latticini</b>	Hamburger di carne ai ferri	Frittata di patate no latticini	Burger di ceci e carote no latticini con salsa yogurt vegetale		
<b>No uovo</b>		Hamburger di carne ai ferri	Burger di ceci e carote no uovo con salsa yogurt vegetale		
<b>No frutta a guscio</b>					



## MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	15-19 DICEMBRE / 26-30 GENNAIO / 23-27 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso al pomodoro  Bocconcini di pollo  Fagiolini saltati	Stringhe in brodo vegetale  Fagioli in umido  Zucca sabbiosa al forno	Penne burro e salvia  Polpette di pesce al pomodoro  Broccoli saltati	Passato di verdura con farro  Pizza	Fusilli al pesto di cavolo nero  Uova strapazzate  Insalata mista
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio		Polpette vegetali al pomodoro		
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>		Pasta sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl	Penne sgl burro e salvia, polpette di pesce al pomodoro sgl	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Pasta sgl al pesto di cavolo nero
<b>No latticini</b>		Pastina in brodo vegetale	Penne alla salvia	Pizza rossa con prosciutto cotto	Fusilli al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no latticini
<b>No uovo</b>		Pastina in brodo vegetale		Pizza senza allergeni	Pollo ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>				Pizza senza allergeni	Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio



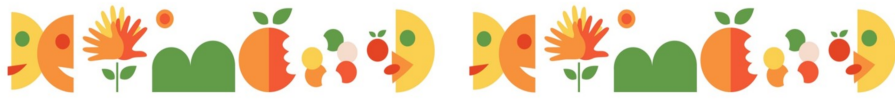
## MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	22-23 DICEMBRE / 7-9 GENNAIO / 2-6 FEBBRAIO / 2-6 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Crema di piselli con riso  Bucciatello  Carote prezzemolate	Gnocchetti sardi al cavolfiore  Polpettone  Fagiolini all'olio	Riso alle barberosse / porri e pecorino  Scaloppina di pollo croccante  Purè di patate	Chioccioline alla pomarola  Merluzzo al limone  Spinaci all'olio	Crema di fagioli con ditalini rigati  Schiacciata al pomodoro  Carote croccanti in forno
Vegetariano (no carne no pesce)		Polpettone vegetariano	Cotoletta di verdure croccante	Frittata trippata	
No carne si pesce		Polpettone vegetariano	Cotoletta di verdure croccante		
No maiale					
No glutine (sgl)		Pasta sgl al cavolfiore	Scaloppina di pollo croccante sgl	Pasta alla pomarola sgl, merluzzo al limone sgl	Crema di fagioli con pasta sgl Schiacciata sgl al pomodoro
No latticini	Pesce al limone	Polpettone no latticini	Purè no latticini		
No uovo		Polpettone no uovo			
No frutta a guscio					Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio



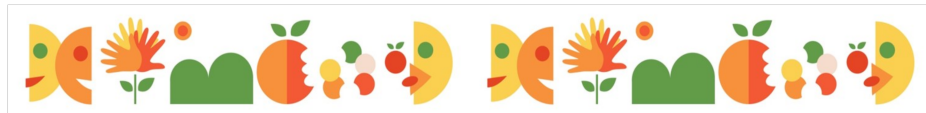


## MENÙ INVERNALE 2025

### Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	12-16 GENNAIO / 9-13 FEBBRAIO / 9-13 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	<b>Crema di carote con orzo</b>  <b>Bocconcini di pollo al limone</b>  <b>Fagiolini al pomodoro</b>	<b>Polenta al sugo finto</b>  <b>Squacquerone</b>  <b>Cavolo romanesco all'olio</b>	<b>Riso al parmigiano</b>  <b>Polpette di cavolfiore</b>  <b>Carote al burro</b>	<b>Insalata mista</b>  <b>Lasagne al ragù</b>  <b>Yogurt</b>	<b>Letterine in brodo di vegetale</b>  <b>Merluzzo al pomodoro</b>  <b>Finocchi lessi</b>
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata			Lasagne al ragù di lenticchie	Cecina
<b>No carne si pesce</b>	Frittata			Lasagne al ragù di lenticchie	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Crema di carote con riso, bocconcini di pollo al limone sgl	Polenta sgl al sugo finto	Polpette di cavolfiore sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
<b>No latticini</b>	Bocconcini di pollo al limone no latticini	Hamburger di carne ai ferri	Riso all'olio, polpette di cavolfiore no latticini, carote all'olio	Lasagne no latticini al ragù, yogurt vegetale	
<b>No uovo</b>			Polpette di cavolfiore no uovo	Lasagne no uovo al ragù	
<b>No frutta a guscio</b>					



## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

VALORIZZAZIONE INGREDIENTI	
	CEREALI E LEGUMI
CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici, di filiera corta a Km0.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro, la pasta integrale e la pasta all'uovo sono essiccate a basse temperature e sono biologiche, 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 senza conservanti.
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 km0.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
BUCCIATELLO	Il bucciatello è di filiera corta prodotto con latte italiano
PARMIGIANO	Il parmigiano Reggiano è DOP.
RICOTTA	La ricotta è biologica prodotta con latte italiano del Mugello.
YOGURT	Lo yogurt è biologico prodotto con latte italiano.
	PESCE
PESCE	Il pesce proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO:: 27,47,41,
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e Antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	Il manzo è di filiera corta prevalentemente a km0 e toscano.
	FRUTTA E VERDURA
FRUTTA	La frutta è biologica o da produzione integrata 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 alla mafia.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o da produzione integrata a 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 nel territorio di Bagno a Ripoli.
POLPA DI POMODORO	I pomodori pelati sono biologici, di filiera corta e di produzione interamente italiana.

