



Comune di Bagno a Ripoli

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA

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

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

2 SETTIMANA

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

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

3 SETTIMANA

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

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

4 SETTIMANA

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

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



MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



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
Menù del giorno	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
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Polpette vegetali al pomodoro		
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine (sgl)		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
No latticini		Pastina in brodo vegetale	Penne alla salvia	Pizza rossa con prosciutto cotto	Fusilli al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no latticini
No uovo		Pastina in brodo vegetale		Pizza senza allergeni	Pollo ai ferri
No frutta a guscio				Pizza senza allergeni	Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio



MENÙ INVERNALE 2025

Comune di Bagno a Ripoli

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	Chiocciole 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

Comune di Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

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



VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

Comune di Bagno a Ripoli

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 essicate 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.
BUCCIALELLO	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 diei 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.

