



Comune di Bagno a Ripoli



# MENÙ ESTIVO 2026

## Nidi d'infanzia

### 1 SETTIMANA

25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Sedanini alla carrettiera</b> Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo <b>Stracchino / ricotta</b> Stracchino / ricotta <b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	<b>Crema di zucchine con orzo</b> Orzo, zucchine, cipolla, basilico, olio evo, aglio <b>Arista</b> Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pomodori e cetrioli</b> Pomodori, cetrioli	<b>Penne ai peperoni</b> Pasta, peperoni, cipolla, prezzemolo, olio evo, polpa di pomodoro, aglio <b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Riso al pomodoro fresco</b> Riso, pomodoro fresco, basilico, olio evo <b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, olio evo, salvia, rosmarino	<b>Casarecce aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio <b>Polpette di melanzane</b> Melanzane, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, uovo, parmigiano, latte, olio evo, pangrattato, mozzarella <b>Carote filo</b> Carote

### 2 SETTIMANA

1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Casarecce agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Gnocchetti sardi al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, aglio, rosmarino, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Crema di carote con riso</b> Riso, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo <b>Insalata di pollo con maionese</b> Pollo, mais, patate, olive, fagiolini, olio evo, latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Spaghetti alle vongole</b> Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Burger di ceci</b> Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Zucchine brasate</b> Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo	<b>Cous cous al pomodoro</b> Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo <b>Cosciotto</b> Cosciotto <b>Carote filo</b> Carote

### 3 SETTIMANA

8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Casarecce alla pomarola</b> Casarecce, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Scaloppina di pollo alla salvia</b> Pollo, salvia, farina, olio evo, burro <b>Fagiolini prezzemolati</b> Fagiolini, prezzemolo, olio evo	<b>Farro al pomodoro fresco</b> Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo <b>Hamburger di manzo</b> Carne di manzo, pane, latte, salvia, olio evo, aglio, rosmarino, prezzemolo, patate <b>Cetrioli</b>	<b>Crema di piselli con orzo</b> Orzo, piselli, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Uovo, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo <b>Pomodori gratinati</b> Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al pesto di basilico</b> Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo <b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Piselli prezzemolati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	<b>Mezze penne alla sorrentina</b> Pasta, polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Hummus di ceci</b> Ceci, curcuma, limone, aglio, olio evo <b>Carote filo</b> Carote

### 4 SETTIMANA

15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Fusilli agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Parmigiano</b> Parmigiano <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, aglio, olio evo	<b>Gazpacho</b> Peperoni, cipolla, aglio, basilico, polpa di pomodoro, patate, cetrioli, pomodori, olio evo, pane <b>Pizza</b> Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	<b>Riso freddo</b> Riso, pomodoro fresco, mozzarella, basilico, olio evo <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Pomodori</b> Pomodori	<b>Penne allo scorfano</b> Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla <b>Insalata fagioli e pomodori</b> Fagioli, pomodori freschi, basilico, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	<b>Mezze penne al pesto di zucchine</b> Pasta, zucchine, aglio, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo <b>Petto di pollo alla zenzero</b> Pollo, farina, brodo vegetale, zenzero, prezzemolo, olio evo <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo, olio evo



# MENÙ ESTIVO 2026

## Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta carrettiera Stracchino Piselli saltati	Crema di zucchine con orzo Arista Pomodori e cetrioli	Pasta ai peperoni Bocconcini di pollo finto fritto Insalata verde	Riso al pomodoro fresco Merluzzo salvia e limone Patate arrosto	Pasta aglio e olio Polpette di melanzane Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Ceci all'olio	Frittata	Formaggio	
<b>No carne si pesce</b>		Ceci all'olio	Frittata		
<b>No maiale</b>		Ceci all'olio			
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta carrettiera sgl	Crema di zucchine con riso	Pasta ai peperoni sgl, bocconcini di pollo finto fritto sgl	Merluzzo salvia e limone sgl	Pasta aglio e olio sgl, polpette di melanzane sgl
<b>No latticini</b>	Frittata				Polpette di melanzane senza latticini
<b>No uovo</b>					Polpette di melanzane senza uovo
<b>No frutta a guscio</b>					



# MENÙ ESTIVO 2026

Comune di Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi  Mozzarella  Pomodori e basilico	Pasta al pesto di melanzane  Frittata  Fagiolini all'olio	Crema di carote con riso  Insalata di pollo con maionese  Insalata verde	Pasta alle vongole  Burger di ceci  Zucchine brasate	Cous cous al pomodoro  Cosciotto  Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Insalata vegetariana con maionese	Pasta al pomodoro	Formaggio
<b>No carne si pesce</b>			Insalata vegetariana con maionese		Formaggio
<b>No maiale</b>					Formaggio
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta agli aromi sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl		Pasta alle vongole sgl, burger di ceci sgl	Cous cous al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>	Pollo ai ferri	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, frittata senza latticini		Burger di ceci senza latticini	
<b>No uovo</b>		Pollo ai ferri		Burger di ceci senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio			

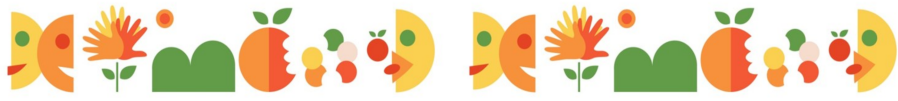


# MENÙ ESTIVO 2026

## Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

<b>3 SETTIMANA</b>	<b>8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE</b>				
	<b>lun</b>	<b>Mar</b>	<b>Mer</b>	<b>Gio</b>	<b>Ven</b>
<b>Menù del giorno</b>	Casarecce alla pomarola  Scaloppina di pollo alla salvia  Fagiolini prezzemolati	Farro al pomodoro fresco  Hamburger di manzo  Insalata con cetrioli	Crema di piselli con orzo  Uovo sodo con salsa verde  Pomodori gratinati	Pasta al pesto di basilico  Merluzzo impanato  Piselli prezzemolati	Pasta alla sorrentina  Hummus di ceci  Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Hamburger vegetale		Piselli e patate	
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio	Hamburger vegetale			
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta alla pomarola sgl, scaloppina di pollo sgl	Riso al pomodoro fresco, hamburger di manzo sgl	Cream di piselli con riso, uovo sodo con salsa verde sgl, pomodori gratinati sgl	Pasta al pesto di basilico sgl, merluzzo impanato sgl	Pasta alla sorrentina sgl, hummus di ceci sgl
<b>No latticini</b>	Pasta alla pomarola	Hamburger di manzo senza latticini		Pasta al pesto di basilico senza latticini	Pasta al pomodoro
<b>No uovo</b>	Pasta alla pomarola		Formaggio		
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio	



# MENÙ ESTIVO 2026

## Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi Parmigiano Spinaci saltati	Gazpacho Pizza	Riso freddo Frittata Pomodori	Pasta allo scorfano Insalata di fagioli e pomodori	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo allo zenzero Patate prezzemolate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>				Pasta al pomodoro	Sformato di verdura
<b>No carne si pesce</b>					Sformato di verdura
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine (sgl)</b>	Pasta agli aromi sgl	Gazpacho sgl, pizza sgl		Pasta allo scorfano sgl	Pasta al pesto di zucchine sgl, Petto di pollo allo zenzero sgl
<b>No latticini</b>	Hamburger ai ferri	Pizza rossa con prosciutto cotto senza latticini	Riso freddo senza latticini, frittata senza latticini		Pasta al pesto senza latticini
<b>No uovo</b>		Pizza senza allergeni	Hamburger ai ferri		
<b>No frutta a guscio</b>		Pizza senza allergeni			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	La pasta fresca è prodotta 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.
PARMIGIANO	Il parmigiano reggiano è DOP e con stagionatura 18 mesi.
RICOTTA	La ricotta è a filiera corta e a km0.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico, a filiera corta e a km0.
MOZZARELLA	La mozzarella è a filiera corta e km0.

#### 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.
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.

