



Comune di Pontassieve



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA

15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Mozzarella Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo, pancetta	Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Filetto di merluzzo capperi e limone Merluzzo, farina, olio evo, capperi, prezzemolo, limone Purè di patate Patate, latte, burro	Quadrucchi di carne rosè Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo, farina, latte, burro Insalata verde Lattuga YOGURT	Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, prezzemolo Frittata al parmigiano Uova, latte, parmigiano, olio evo Zucca al rosmarino/ zucchine all'olio Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, salvia	Minestra in brodo Pastina, brodo vegetale (carote, sedano, patate, bietole, cipolle, polpa di pomodoro, basilico) Spinacina di pollo Spinaci, pollo, uova, pangrattato, mozzarella, patate, farina, olio evo, salvia, rosmarino Carote filo Carote

2 SETTIMANA

22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta integrale alle olive Pasta, cipolla, olive, prezzemolo, polpa di pomodoro, olio evo Bocconcini di pollo Bocconcini di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo	Pasta al pesto di broccoli/ pesto di basilico Pasta, prezzemolo, olio evo, broccoli, pinoli, parmigiano, cipolla, patate Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli Insalata, mais	Pasta al ragù di pesce Pasta, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, sedano, carote, cipolla, anelli e ciuffi di calamaro Ricotta Ricotta Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Crema di zucca / di zucchine con crostini Patate, zucca, polpa di pomodoro, olio evo, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, pane Arancini al ragù di carne Riso, carne di manzo, piselli, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uovo, pangrattato, olio, mozzarella Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Riso all'olio Riso, olio evo Cosciotto Cosciotto Cavolfiore gratinato/zucchine gratinate Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano,, pangrattato

3 SETTIMANA

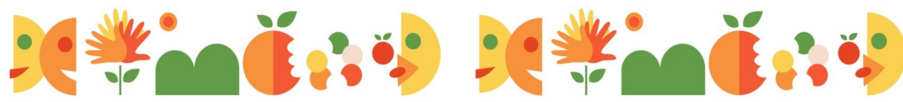
29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso basmati Riso Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Piselli saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	Casarecce al pomodoro Pasta all'uovo, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Formaggio giunco Formaggio giunco Fagiolini in umido Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino Polenta, olio evo, carne di chianina, carota, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, polpa di pomodoro	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo olio evo, cipolla Burger di miglio con salsa di Ketchup / Polpette di ceci Miglio, patate, cipolla, aglio, rosmarino, olio evo, uova, parmigiano, pangrattato, latte, pane, polpa di pomodoro, zucchero, aceto di mele Finocchi all'arancia Finocchi, succo d'arancia	Crema di carote/ crema di cavolo viola con orzo Patate, carote, cipolla, basilico,olio evo Platessa impanata Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Chips di patate Patatine Menù di Halloween 31/10: Pasta al sugo finto, sformato di zucca, insalata mista Menu' della toscana 28/11 : Tortelli al ragù, fagioli all'uccelletto, carote filo

4 SETTIMANA

6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta alla pugliese Pasta, occhio di puglia, latte, farina, burro Scaloppina di pollo alla pizzaiola Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina Piselli agli aromi Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo	Pasta al pesto di barbe rosse/ pesto di melanzane Pasta, barberasse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo Arista alla toscana Arista , rosmarino, salvia, olio evo Insalata mista Insalata, carote	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli Pizza Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo	Riso verza e pecorino Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Uovo sodo con salsa verde/ frittata Uovo, prezzemolo, capperi, pane, aceto di mele, olio evo Zucca rifatta/pomodori Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia	Pasta all'olio Pasta, olio evo Polpette di merluzzo Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Spinaci all'olio Spinaci, olio evo



Comune di Pontassieve



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	15-19 SETTEMBRE/ 13-17 OTTOBRE/ 10-14 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta burro e salvia Mozzarella Piselli alla fiorentina / Pomodori	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo capperi e limone Purè di patate	Quadrucci di carne rosè Insalata verde Yogurt	Pasta allo scorfano Frittata al parmigiano Zucca al rosmarino / Zucchine all'olio	Minestra in brodo Spinacina di pollo Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Piselli senza pancetta	Cecina	Quadrucci di patate in salsa rosè	Pasta al pomodoro	Spinacina vegetariana
No carne si pesce	Piselli senza pancetta		Quadrucci di patate in salsa rosè		Spinacina vegetariana
No maiale	Piselli senza pancetta				
No glutine	Pasta sgl burro e salvia	Filetto di merluzzo capperi e limone sgl	Ravioli sgl in salsa rosè	Pasta sgl allo scorfano, Frittata sgl	Minestra sgl in brodo, Spinacina di pollo sgl
No latticini	Pasta all'olio, Pollo ai ferri	Patate all'olio	Pasta al pomodoro, Carne ai ferri Yogurt vegetale	Frittata no latticini	Spinacina di pollo no latticini
No uovo			Pasta al pomodoro, Carne ai ferri	Formaggio	Spinacina di pollo no uovo
No frutta a guscio					



MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	22-26 SETTEMBRE/ 20-24 OTTOBRE/ 17-21 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta integrale alle olive Bocconcini di pollo Patate arrosto	Pasta al pesto di broccoli /pesto di basilico Uova strapazzate Insalata mista / insalata mista con pomodori e cetrioli	Pasta al ragù di pesce Ricotta Erbette saltate	Crema di zucca / di zucchine con crostini Arancini al ragù di carne Fagiolini all'olio	Riso all'olio Cosciotto Cavolfiore gratinato / zucchine gratinate
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio		Pasta al pomodoro	Arancini vegetariani	Ceci agli aromi
No carne si pesce	Formaggio			Arancini Vegetariani	Pesce impanato
No maiale					Pesce impanato
No glutine	Pasta sgl alle olive, Bocconcini di pollo sgl	Pasta sgl al pesto di broccoli	Pasta sgl al ragù di pesce	Crema di zucchine con crostini sgl, Arancini di carne al ragù sgl	Cavolfiore gratinato sgl
No latticini		Pasta al pesto di broccoli no latticini, Uova strapazzate	Hamburger ai ferri	Arancini al ragù di carne no latticini	Cavolfiore all'olio
No uovo		Hamburger i ferri		Arancini al ragù di carne no uovo	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di broccoli no frutta a guscio			

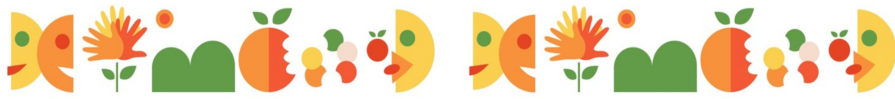


MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	29-3 OTTOBRE/ 27-31 OTTOBRE/ 24-28 NOVEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Piselli saltati	Casarecce al pomodoro Formaggio giunco Fagiolini in umido	Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino	Pasta agli aromi Burger di miglio / Polpette di ceci con salsa di ketchup Finocchi all'arancia	Crema di carote / Crema di cavolo viola con orzo Platessa impanata Chips di patate
Vegetariano (no carne no pesce)	Sformato vegetariano / tofu al curry		Lenticchie in umido		Formaggio
No carne si pesce	Sformato vegetariano / tofu al curry		Lenticchie in umido		
No maiale					
No glutine	Bocconcini di pollo al limone sgl	Pasta sgl al pomodoro	Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino sgl	Pasta sgl agli aromi, Burger di miglio con salsa ketchup sgl	Crema di carote con riso, Platessa impanata sgl, Chips di patate sgl
No latticini		Pasta al pomodoro, Pesce al limone		Carne ai ferri	Chips di patate sgl
No uovo		Pasta al pomodoro		Carne ai ferri	Chips di patate sgl
No frutta a guscio					Chips di patate sgl



Comune di Pontassieve

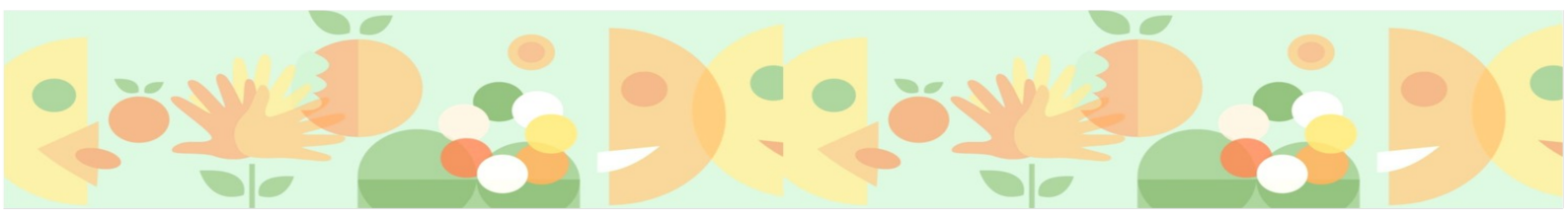


MENÙ AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 OTTOBRE/ 3-7 NOVEMBRE / 1-5 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla pugliese Scaloppina di pollo alla pizzaiola Piselli agli aromi	Pasta al pesto di barbe rosse / pesto di melanzane Arista alla toscana Insalata mista	Passato di verdura con farro Pizza	Riso verza e pecorino Uovo sodo con salsa verde/frittata Zucca rifatta / Pomodori	Pasta all'olio Polpette di merluzzo Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata trippata	Formaggio			Polpette vegetariane
No carne si pesce	Frittata trippata	Formaggio / Pesce al forno			
No maiale		Formaggio / Pesce al forno			
No glutine	Pasta sgl alla pugliese, Scaloppina di pollo alla pizzaiola sgl	Pasta al pesto di barbe rosse sgl	Passato di verdura con riso, Pizza sgl	Uovo sodo con salsa verde sgl	Pasta sgl all'olio, Polpette di merluzzo sgl
No latticini	Pasta all'olio	Pasta al pesto di barbe rosse	Pizza rossa e Prosciutto cotto	Riso alla verza	
No uovo			Pizza senza allergeni	Carne ai ferri	
No frutta a guscio		Pasta al pesto di barbe rosse no frutta a	Pizza senza allergeni		





Comune di Pontassieve



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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 km0.
	UOVA E LATTICINI
UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
MOZZARELLA	La ricotta è a filiera corta e km0.
GIUNCO	Il giunco è di filiera corta prodotto con latte italiano
	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.

