



Comune di Pontassieve



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>Crema di lattuga con orzo</b> Insalata, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, orzo <b>Ricotta</b> Ricotta <b>Pisellini saltati</b> Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo	<b>Pasta ai broccoli</b> Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli <b>Merluzzo dorato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Insalata di radicchio</b> Insalata, radicchio	<b>Risotto alla zucca / verza</b> Riso, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro <b>Frittata di patate</b> Uova, latte, parmigiano, patate, olio evo <b>Finocchi lessi</b> Finocchi	<b>Minestrina in brodo 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>Pasta al pomodoro invernale</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, alloro, polpa di pomodoro, olio evo <b>Burger di ceci e carote con salsa yogurt</b> Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, erba cipollina, yogurt, limone <b>Bietole al pomodoro</b> Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo

#### 2 SETTIMANA

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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Riso al pomodoro</b> Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <b>Bocconcini di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Pasta 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, mais	<b>Stringhe in brodo di 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>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>18/12 MENU' DI NATALE</b> <b>Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce</b>	<b>Pasta burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia <b>Polpette di pesce al pomodoro</b> scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo <b>Broccoli saltati</b> Broccoli, olio evo, aglio

#### 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>Bucciatello</b> Bucciatello <b>Carote prezzemolate</b> Carote, aglio, olio evo, prezzemolo	<b>Riso alle barberosse / porri e pecorino</b> Riso, barberosse, 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>Pasta 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>Insalata verde</b> Lattuga	<b>Carote croccanti in forno</b> Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato <b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata, pomodori freschi <b>Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie</b> Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, burro <b>Merluzzo al limone</b> Merluzzo, farina, olio evo, limone con buccia <b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, olio evo

#### 4 SETTIMANA

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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, 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>Pasta al sugo finto</b> Pasta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, basilico <b>Squacquerone</b> Squacquerone <b>Cavolo romanesco all'olio</b> Cavolo romanesco, olio evo	<b>Pasta alla pomarola</b> Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo <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> Insalata, barbe rosse, mais <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>Minestra in brodo di vegetale</b> Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano <b>Merluzzo con verdure</b> Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro <b>Finocchi lessi</b> Finocchi

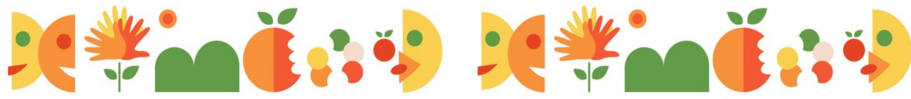


## MENÙ INVERNALE 2025

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>	Crema di lattuga con orzo  Ricotta  Pisellini saltati	Pasta ai broccoli  Merluzzo dorato  Insalata di radicchio	Risotto alla zucca  Frittata di patate  Finocchi lessi	Minestrina in brodo carne  Bollito di pollo con salsa verde  Patate all'olio	Pasta al pomodoro invernale  Burger di ceci e carote con salsa yogurt  Bietole al pomodoro
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Sformato vegetale		Minestra in brodo vegetale, uovo sodo con salsa verde	
<b>No carne si pesce</b>				Minestra in brodo vegetale, uovo sodo con salsa verde	
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Crema di lattuga con riso	Pasta sgl ai broccoli	Frittata di patate no latticini	Minestra in brodo di carne sgl, bollito di pollo con salsa verde sgl	Pasta sgl al pomodoro invernale, burger di ceci e carote con salsa yogurt sgl
<b>No latticini</b>	Hamburger di carne ai ferri		Hamburger di carne ai ferri		Burger di ceci e carote no latticini con salsa yogurt vegetale
<b>No uovo</b>					Burger di ceci e carote no uovo con salsa yogurt
<b>No frutta a guscio</b>					



## MENÙ INVERNALE 2025

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	Pasta al pesto di cavolo nero  Uova strapazzate  Insalata mista	Stringhe in brodo di vegetale  Fagioli in umido  Zucca sabbiosa al forno	Passato di verdura con farro  Pizza	Pasta burro e salvia  Polpette di pesce al pomodoro  Broccoli saltati
<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</b>		Pasta sgl al pesto di cavolo nero	Pasta sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Pasta sgl burro e salvia, polpette di pesce al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>		Pasta al pesto di cavolo nero no latticini, uova strapazzate no latticini	Pastina in brodo vegetale	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta all'olio e salvia
<b>No uovo</b>		Pollo ai ferri	Pastina in brodo vegetale	Pizza senza allergeni	
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di cavolo nero no frutta a guscio		Pizza senza allergeni	



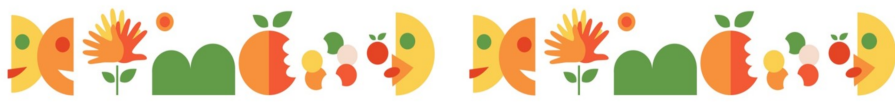
## MENÙ INVERNALE 2025

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
<b>Menù del giorno</b>	Crema di piselli con riso  Bucciatello  Carote prezzemolate	Riso alle barberosse  Scaloppina di pollo croccante  Purè di patate	Pasta al cavolfiore  Polpettone  Insalata verde	Carote croccanti in forno  Schiacciata al pomodoro  Crema di fagioli con pasta	Pasta al parmigiano  Merluzzo al limone  Spinaci all'olio
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Cotoletta di verdure croccante	Polpettone vegetariano		Frittata trippata
<b>No carne si pesce</b>		Cotoletta di verdure croccante	Polpettone vegetariano		Frittata trippata
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>		Scaloppina di pollo croccante sgl	Pasta sgl al cavolfiore	Schiacciata sgl al pomodoro, crema di fagioli con pasta sgl	Pasta al parmigiano sgl, merluzzo al limone sgl
<b>No latticini</b>	Pesce al limone	Purè no latticini	Polpettone no latticini		Pasta all'olio
<b>No uovo</b>			Polpettone no uovo		
<b>No frutta a guscio</b>				Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio	





Comune di Pontassieve



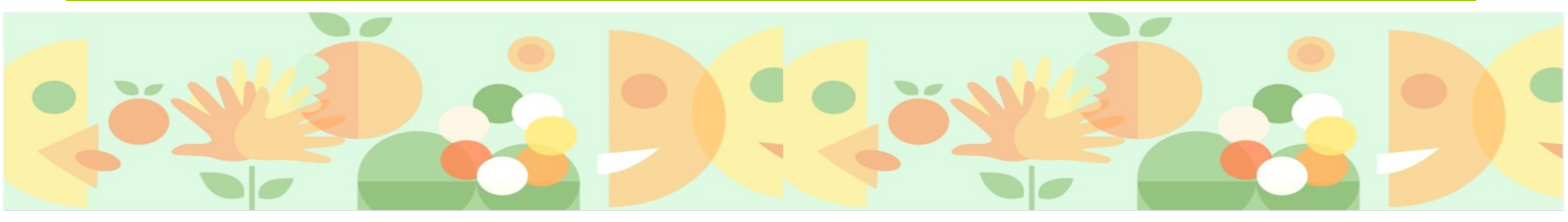
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## 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>	Pasta aglio e olio  Bocconcini di pollo al limone  Fagiolini al pomodoro	Pasta al sugo finto  Squacquerone  Cavolo romanesco all'olio	Pasta alla pomarola  Polpette di cavolfiore  Carote al burro	Insalata mista  Lasagne al ragù  Yogurt	Minestra in brodo di vegetale  Merluzzo con verdure  Finocchi lessi
<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</b>	Pasta aglio e olio sgl, bocconcini di pollo al limone sgl	Pasta al sugo finto sgl	Pasta alla pomarola sgl, 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	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>					





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 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 toscani.
	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.

