



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Casarecce al pomodoro Casarecce, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo</p> <p>Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>	<p>Crema di porri / asparagi con riso Riso, porri, prezzemolo, cipolla olio evo</p> <p>Scaloppina di pollo dorata Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo</p> <p>Carote filo/pomodori Carote</p> <p>12/05 Menù della celiachia + gallette di mais</p>	<p>Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo, cipolla</p> <p>Frittata insalata mista Uova, latte, parmigiano, olio evo Insalata, radicchio</p>	<p>Pasta al ragù di manzo Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino</p> <p>Burger di verdure Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p> <p>16/04 Menù green food week: Pasta al ragù di lenticchie, polpette di verdure, erbette saltate</p>	<p>Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo</p> <p>Pizza margherita Base pizza, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo</p>	
2 SETTIMANA	23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Risotto zafferano Riso, latte, zafferano, prezzemolo, burro, farina, cipolla</p> <p>Pollo salvia e limone Pollo, farina, salvia, limone, olio evo</p> <p>Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo</p>	<p>Crema di fagioli con orzo Fagioli, orzo, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo, patate</p> <p>Sformato di zucchine Zucchine, patate, cipolla, olio evo, aglio, uovo, ricotta, parmigiano, prezzemolo, pangrattato</p> <p>Insalata mista Insalata, carote, mais</p>	<p>Pasta al pesto di barberosse/ melanzane Pasta, barberosse, cipolla, aglio, prezzemolo, pinoli, parmigiano, olio evo, patate</p> <p>Mozzarella Fagiolini / pomodori Mozzarella Fagiolini</p>	<p>Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano</p> <p>Merluzzo capperi e limone Merluzzo, capperi, limone, farina, prezzemolo, olio evo</p> <p>Patate all'olio Patate, olio evo</p>	<p>Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia</p> <p>Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo</p> <p>Carote filo /carote e zucchine Carote</p>	
3 SETTIMANA	30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Pasta alla carrettiera Pasta, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p>Stracchino Stracchino</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p>	<p>Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo</p> <p>Medaglione di pesce Merluzzo, patate, bietole, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, aglio</p> <p>Pomodori e basilico Pomodori, basilico</p>	<p>Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro</p> <p>Brasato di carne Scannello, carote, sedano, cipolla, olio evo, salvia, rosmarino</p> <p>Insalata verde Insalata</p> <p>1/04 MENU PASQUA Riso al parmigiano, brasato di carne, insalata verde e colomba</p>	<p>Crema di piselli con pasta Pasta, piselli, patate, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo</p> <p>Uovo sodo con maionese vegetale Uovo sodo, olio di semi, latte di soia, succo di limone, erba cipollina</p> <p>Carote brasate Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo</p>		
4 SETTIMANA	6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<p>Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo</p> <p>Bocconcini di pollo al latte Pollo, latte, farina, olio evo</p> <p>Piselli prezzemolati Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo</p>	<p>Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano</p> <p>Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>	<p>Riso radicchio/zucchine Riso, cipolla, aglio, olio evo, radicchio, burro, prezzemolo, latte</p> <p>Cosciotto Cosciotto</p> <p>Insalata mista Insalata, mais</p>	<p>Pasta al pesto di rucola / basilico Pasta, rucola, lattuga, olio evo, parmigiano, pinoli, patate</p> <p>Polpette di formaggio Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, olio evo, prezzemolo</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio</p>	<p>Crema di pomodoro con riso Riso, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo</p> <p>Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo</p> <p>Carote filo Carote</p>	



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	16-20 MARZO/ 13-17 APRILE/ 11-15 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Casarecce al pomodoro Cecina Fagiolini all'olio	Crema di porri / asparagi con riso Scaloppina di pollo dorata Carote filo/pomodori	Pasta allo scorfano Frittata Insalata mista con finocchi/ Insalata mista	Pasta al ragù di manzo Burger di verdure Erbette saltate	Minestrone di verdura con farro Pizza margherita
Vegetariano (no carne no pesce)		Formaggio	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	
No carne si pesce		Formaggio		Pasta al ragù di lenticchie	
No maiale					
No glutine	Pasta al pomodoro sgl, cecina sgl	Scaloppina di pollo dorata sgl	Pasta allo scorfano sgl	Pasta al ragù di manzo sgl, burger di verdure sgl	Minestrone di verdura con riso, pizza sgl
No latticini	Pasta sgl al pomodoro		Frittata senza latticini	Burger di verdure senza latticini	Pizza senza allergeni rossa con prosciutto cotto
No uovo	Pasta sgl al pomodoro		Hamburger di carne	Burger di verdure senza uovo	Pizza senza allergeni
No frutta a guscio					Pizza senza allergeni



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	23-27 MARZO/ 20-24 APRILE/ 18-22 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Risotto zafferano Pollo salvia e limone Piselli agli aromi	Crema di fagioli con orzo Sformato di zucchine Insalata mista	Pasta al pesto di barberosse/ melanzane Mozzarella Fagiolini / pomodori	Minestra in brodo vegetale Merluzzo capperi e limone Patate all'olio	Pasta burro e salvia Uova strapazzate Carote filo /carote e zucchine
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Ceci agli aromi	
No carne si pesce	Frittata				
No maiale					
No glutine	Pollo salvia e limone sgl	Crema di fagioli con riso sgl, sformato di zucchine sgl	Pasta al pesto di barberosse sgl	Minestra in brodo vegetale sgl, merluzzo capperi e limone sgl	Pasta burro e salvia sgl
No latticini	Risotto zafferano senza latticini	Sformato di zucchine senza latticini	Pasta al pesto di barberosse senza latticini, hamburger ai ferri		Pasta olio e salvia, uova strapazzate no latticini
No uovo		Sformato di zucchine senza uovo			Pollo all'olio
No frutta a guscio			Pasta al pesto di barberosse senza frutta a guscio		



MENÙ PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	30-3 APRILE/ 27-1 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta alla carrettiera Stracchino Erbette saltate	Pasta agli aromi Medaglione di pesce Pomodori e basilico	Riso al parmigiano Brasato di carne Insalata verde	Crema di piselli con pasta Uovo sodo con maionese vegetale Carote brasate	
Vegetariano (no carne no pesce)		Cecina	Medaglione di verdura		
No carne si pesce		Cecina			
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Pasta agli aromi sgl, medaglione di pesce sgl		Crema di piselli con pasta sgl	
No latticini	Pollo all'olio		Riso all'olio		
No uovo		Medaglione di pesce senza uova		Pollo all'olio	
No frutta a guscio					



Comune di Pontassieve



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	6-10 APRILE / 4-8 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo al latte Piselli prezzemolati	Minestra in brodo vegetale Frittata Fagiolini all'olio	Riso radicchio/zucchine Cosciotto Insalata mista	Pasta al pesto di rucola / basilico Polpette di formaggio Spinaci saltati	Crema di pomodoro con riso Merluzzo impanato Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Sformato di verdura		Formaggio		Cecina
No carne si pesce	Sformato di verdura		Formaggio		
No maiale			Formaggio		
No glutine	Pasta aglio e olio sgl, Bocconcini di pollo al latte sgl	Minestra in brodo vegetale sgl		Pasta al pesto di rucola/ basilico sgl, polpette di formaggio sgl	Merluzzo impanato sgl
No latticini	Bocconcini di pollo agli aromi senza latticini	Frittata senza latticini		Pasta al pesto di rucola/ basilico senza latticini, Polpette vegetali senza latticini	
No uovo		Hamburger di carne ai ferri		Polpette vegetali senza uovo	
No frutta a guscio				Pasta al pesto di rucola/ basilico 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 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.
RICOTTA	La ricotta è di filiera corta e Km0 prodotta da un'azienda Toscana.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
MOZZARELLA	La mozzarella è di filiera corta e Km0 prodotta da un'azienda Toscana.
STRACCHINO	Lo stracchino è di filiera corta e km0 prodotto con latte italiano biologico.
	PESCE
PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 47.
	CARNE
POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO	Il manzo e il suino sono di filiera corta 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.

