



MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA

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

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

2 SETTIMANA

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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo	Stringhe in brodo di 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	Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Insalata mista Lattuga, mais	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 18/12 MENU' DI NATALE Tortelli al ragù, arista, patate arrosto, dolce	Pasta ai formaggi Pasta, edamer, latte, burro, parmigiano, ricotta Polpette di pesce al pomodoro scorfano, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo Broccoli saltati Broccoli, olio evo, aglio

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	Pasta 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	Carote croccanti in forno Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori freschi Crema di fagioli con pasta/ pasta alle lenticchie Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo	Pasta alla pomarola Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro Merluzzo al limone Merluzzo, farina, olio evo, limone con buccia Spinaci all'olio Spinaci, olio evo

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, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, basilico Squacquerone Squacquerone Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo	Riso porri e pecorino Riso, porri, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Polpette di ceci Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Carote al burro Carote, burro	Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Lasagne al ragù Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano Yogurt	Minestra in brodo di vegetale Pasta, patate, bietole, basilico, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Merluzzo con verdure Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Finocchi lessi Finocchi



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	8-12 DICEMBRE / 19– 23 GENNAIO / 16-20 FEBBARIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta al pomodoro invernale 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	Crema di lattuga con orzo Burger di ceci e carote Bietole al pomodoro
Vegetariano (no carne no pesce)		Sformato vegetale		Minestra in brodo vegetale, formaggio	
No carne si pesce				Minestra in brodo vegetale, formaggio	
No maiale					
No glutine	Pasta sgl al pomodoro invernale	Pasta sgl ai broccoli		Minestra in brodo di carne sgl, bollito di pollo con salsa verde sgl	Crema di lattuga con riso, burger di ceci e carote sgl
No latticini	Carne ai ferri		Frittata di patate no latticini		Pasta all'olio, burger di ceci e no latticini
No uovo			Carne ai ferri		Burger di ceci e carote no uovo
No frutta a guscio					





Comune di Borgo San Lorenzo



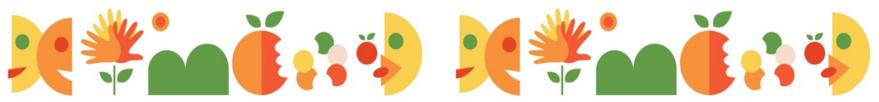
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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
Menù del giorno	Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini saltati	Stringhe in brodo di vegetale Fagioli in umido Zucca sabbiosa al forno	Pasta burro e salvia Uova strapazzate Insalata mista	Passato di verdura con farro Pizza	Pasta ai formaggi Polpette di pesce al pomodoro Broccoli saltati
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio				Polpette vegetali al pomodoro
No carne si pesce	Formaggio				
No maiale					
No glutine		Tortellini sgl in brodo vegetale, zucca sabbiosa al forno sgl	Pasta sgl burro e salvia	Passato di verdura con riso sgl, pizza sgl	Pasta sgl ai formaggi, polpette di pesce al pomodoro sgl
No latticini		Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio, uova strapazzate no latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto	Pasta all'olio
No uovo		Pastina in brodo vegetale	Pollo ai ferri	Pizza senza allergeni	
No frutta a guscio				Pizza senza allergeni	



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

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
Menù del giorno	Crema di piselli con riso Bucciatello Carote prezzemolate	Pasta al cavolfiore Polpettone Fagiolini all'olio	Carote croccanti in forno Schiacciata al pomodoro Crema di fagioli con pasta	Pasta alla pomarola Scaloppina di pollo croccante Purè di patate	Riso al parmigiano Merluzzo al limone Spinaci all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)		Polpettone vegetariano			Frittata
No carne si pesce		Polpettone vegetariano			Frittata
No maiale					
No glutine		Pasta sgl al cavolfiore	Schiacciata sgl al pomodoro, crema di fagioli con pasta sgl	Pasta alla pomarola sgl, Scaloppina di pollo croccante sgl	Merluzzo a limone sgl
No latticini	Pesce al limone	Polpettone no latticini		Purè no latticini	Riso all'olio
No uovo		Carne ai ferri			
No frutta a guscio			Schiacciata al pomodoro no frutta a guscio		



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
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 porri e pecorino Polpette di ceci Carote al burro	Insalata mista Lasagne al ragù Yogurt	Minestra in brodo di vegetale Merluzzo con verdure Finocchi lessi
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata			Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi	Cecina
No carne si pesce	Frittata			Lasagne al pomodoro e lenticchie agli aromi	
No maiale					
No glutine	Crema di carote con riso sgl, bocconcini di pollo al limone sgl	Polenta al sugo finto sgl	Polpette di ceci sgl	Lasagne sgl al ragù	Minestra sgl in brodo vegetale
No latticini	Bocconcini di pollo al limone no latticini	Carne ai ferri	Riso ai porri, polpette di ceci no latticini, carote all'olio	Pasta al ragù, yogurt vegetale	
No uovo			Polpette di ceci no uovo	Pasta al ragù	
No frutta a guscio					



Comune di Borgo San Lorenzo



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 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.
BUCCIASTELLO	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 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.
-------------------	--

