



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	24– 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta all'olio Pasta, olio evo Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo	Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo, basilico Schiacciata al pomodoro fresco Schiacciata, pomodoro fresco Squacquerone Squacquerone	Riso alla cantonese Riso, piselli, prosciutto cotto, uovo, cipolla, olio evo Ricotta Ricotta Carote filo/pomodori Carote	Crema di carote con pasta Pasta, patate, carote, cipolla, basilico, olio evo Hamburger di manzo Carne di manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Pasta al pomodoro Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Platessa impanata Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Insalata verde Insalata	
2 SETTIMANA	31 MARZO—4 APRILE / 28 APRILE—2 MAGGIO / 26-30 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta all'uovo al pomodoro Tagliatelle, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Formaggio Formaggio Piselli Piselli	Riso bianco Riso, olio evo Pollo con crema di curcuma Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane pinoli, parmigiano, rosmarino, basilico, olio evo, aglio Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Patate al forno Patate	Crema di fagioli con pasta Fagioli, pasta, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo Fettina di maiale impanata Carne di maiale, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Insalata verde Insalata	Pasta burro Pasta, burro, latte, limone Fish burger con salsa al pomodoro Merluzzo, patate, uova, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo, pomodori pelati, aglio, cipolla Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	
3 SETTIMANA	7-11 APRILE / 5-9 MAGGIO / 2-6 GIUGNO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta ai grani antichi alla carrettiera Pasta ai gr. antichi, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Mozzarella Mozzarella Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Minestrina in brodo vegetale Pastina, carota, sedano, patate, cipolla, bietola, polpa di pomodoro, basilico Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Pasta all'olio Pasta, olio evo Merluzzo al limone Merluzzo, limone, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Purè di patate Patate, latte, burro	Tortelli di patate al ragù Tortelli, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio, salvia, rosmarino Ceci agli aromi Ceci, salvia, rosmarino, olio evo, aglio Carote brasate Carote, cipolla, olio evo, prezzemolo	Riso al pomodoro Riso, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Sformato di patate zucchine Uovo, zucchine, patate, parmigiano, ricotta, prezzemolo, cipolla, aglio, pangrattato, olio evo Insalata verde Insalata	
4 SETTIMANA	14– 18 APRILE / 12-16 MAGGIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
Pasta olio Pasta, olio evo Merluzzo al pomodoro Merluzzo, polpa di pomodoro, aglio, farina, prezzemolo, olio evo Fagiolini /zucchine Fagiolini, olio evo	Crema di carote con orzo Orzo, patate, carote, basilico, cipolla, olio evo Prosciutto cotto Prosciutto cotto Insalata verde Insalata, mais 15/04 Menù di Pasqua: Tagliatelle al pomodoro, bocconcini di pollo finto fritto, insalata, colomba	Crema di pomodoro con pasta Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Polpette di formaggio Mozzarella, ricotta, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, olio evo, prezzemolo Spinaci saltati Spinaci, olio evo, aglio	Risotto agli asparagi Riso, asparagi, cipolla, prezzemolo, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Patate al forno Patate, salvia, rosmarino, olio evo 15/05 Menù della celiachia	Pasta al pesto Pasta, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo Pollo salvia e limone Pollo, farina, salvia, limone, olio evo Carote filo Carote	



Comune di Borgo San Lorenzo



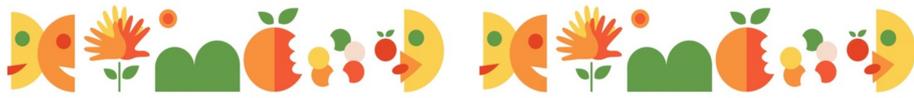
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	24- 28 MARZO / 21-25 APRILE / 19-23 MAGGIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'olio Scaloppina di pollo croccante Fagiolini al pomodoro	Minestrone di verdura con farro Schiacciata al pomodoro Squacquerone	Riso alla cantonese Ricotta Carote filo/ pomodori	Crema di carote con pasta Hamburger di manzo Erbette saltate	Pasta pomodoro Platessa Impanata Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata		Riso alla cantonese senza prosciutto	Burger vegetale	Cecina
No carne si pesce	Frittata		Riso alla cantonese senza prosciutto	Burger vegetale	
No maiale			Riso alla cantonese senza prosciutto		
No glutine	Pasta all'olio sgl, scaloppina di pollo croccante sgl	Minestrone con pasta sgl, schiacciata sgl		Crema di carote con pasta sgl, hamburger sgl	Pasta al pomodoro sgl, platessa impanata sgl
No latticini		prosciutto cotto	Frittata senza latticini	hamburger di manzo senza latticini	
No uovo			Riso alla cantonese senza uovo	Hamburger di manzo senza uovo	
No frutta a guscio		Schiacciata sgl			



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	27-31 GENNAIO/ 24-28 FEBBRAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta all'uovo al pomodoro Formaggio Piselli	Riso bianco Pollo con crema di curcuma Carote prezzemolate	Pasta al pesto di melanzane Uova strapazzate Patate al forno	Crema di fagioli con pasta Fettina di maiale impanata Insalata verde	Pasta burro Fish burger con salsa al pomodoro Fagiolini all'olio
Vegetariano (no carne no pesce)	Pasta di semola al pomodoro	Piselli e carote		Formaggio	Burger vegetale
No carne si pesce		Piselli e carote		Formaggio / pesce impanato	
No maiale				Formaggio / pesce impanato	
No glutine	Pasta al pomodoro sgl	Pollo con crema di curcuma sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl	Crema di fagioli con pasta sgl, fettina di maiale impanata sgl	Pasta burro sgl, fishburger sgl
No latticini	Pasta di semola al pomodoro, Hamburger di manzo	Pollo alla curcuma senza latticini	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, uova strapazzate senza latticini		Pasta all'olio
No uovo	Pasta di semola al pomodoro		Hamburger di manzo		Merluzzo al pomodoro
No frutta a guscio			Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio		



MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	03-07 FEBBRAIO / 03-07 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta ai grani antichi alla carrettiera Mozzarella Erbette saltate	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di pollo con pane Pomodori e basilico	Pasta all'olio Merluzzo al limone Purè di patate	Tortelli di patate al ragù Ceci agli aromi Carote brasate	Riso al pomodoro Sformato di patate zucchine Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)		Frittata	Formaggio	Gnocchi sgl al pomodoro	
No carne si pesce		Frittata		Tortelli di patate al pomodoro	
No maiale					
No glutine	Pasta alla carrettiera sgl	Minestrina sgl, arrosto di pollo con pane sgl	Pasta all'olio sgl, Merluzzo al limone sgl	Gnocchi al ragù sgl, Ceci agli aromi sgl	Sformato di patate zucchine sgl
No latticini	Frittata senza latticini			Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza latticini
No uovo				Gnocchi al ragù sgl	Sformato vegetale senza uovo
No frutta a guscio					





Comune di Borgo San Lorenzo



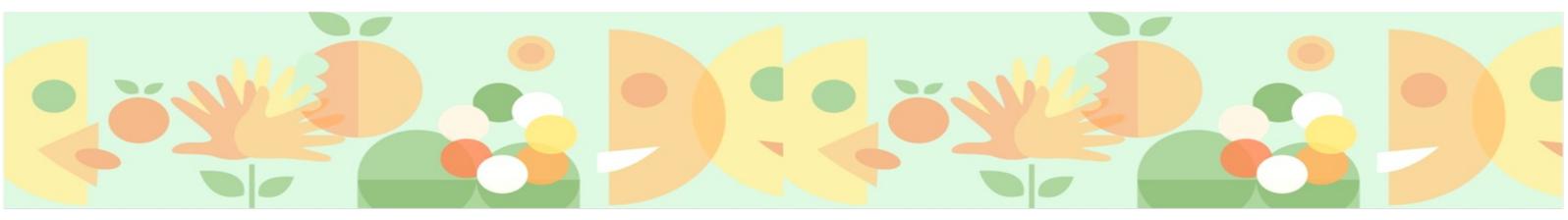
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ PRIMAVERILE 2025

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	10-14 FEBBRAIO / 10-14 MARZO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta olio Merluzzo al pomodoro Fagiolini /zucchine	Crema di carote con orzo Prosciutto cotto Insalata verde	Crema di pomodoro con pasta Polpette di formaggio Spinaci saltati	Risotto agli asparagi Frittata Patate al forno	Pasta al pesto Pollo salvia e limone Carote filo
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata con patate	Formaggio			Lenticchie agli aromi
No carne si pesce		Formaggio			Lenticchie agli aromi
No maiale		Formaggio			
No glutine	Pasta olio sgl, merluzzo al pomodoro sgl	Crema di carote con riso	Crema di pomodoro con pasta sgl, polpette di formaggio sgl		Pasta al pesto sgl, pollo salvia e limone sgl
No latticini			Polpette vegetali senza latticini	Frittata senza latticini	Pasta al pesto senza latticini
No uovo			Polpette vegetali senza uovo	Formaggio	
No frutta a guscio					Pasta al pesto senza 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.
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.
PARMIGIANO	Il Parmigiano Reggiano è DOP.
SQUACQUERONE	Lo squacquerone è DOP.
	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.

