

# MENU' ESTIVO A.S. 2025/2026

## ASILI NIDO COMUNALI

(1-3 ANNI)

### TABELLA 1

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
Panzanella Stracchino/Primosale (alternati) Macedonia di verdure	Pasta con piselli BIO Polpettone/ Polpettine di carne BIO (alternati) Zucchine all'olio	Trofie al pesto finto Hummus di ceci BIO da produttori locali Insalata tenera
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>
Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO	Pane BIO e pomodoro	Yogurt bianco BIO del Mugello filiera Toscana con frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	
Passato di verdure con pasta Pizza rossa Ricotta e marmellata bio senza zuccheri aggiunti	Filetti di pesce da pesca sostenibile MSC alla mugnaia Carote cotte BIO olio e prezzemolo Riso con verdure	
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	
Macedonia di frutta fresca oppure cocomero	Dolce di mele BIO oppure Torta all'acqua	

La tabella 1 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 27/04 al 01/05, 25/05 al 29/05, dal 22/06 al 26/06, dal 20/07 al 24/07.

### TABELLA 2

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano Reggiano DOP Tortino o Crocchette di Ricotta e Spinaci BIO	Minestra di verdure con pasta Cosce di coniglio al forno Patate arrosto	Pasta con verdure Pesce da pesca sostenibile MSC gratinato Pomodori al forno
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>
Pane BIO e pomodoro	Yogurt alla frutta BIO del Mugello filiera Toscana e biscotti	Mousse di ricotta e pere
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	
Frittata BIO con verdure Pisellini BIO Riso al pomodoro BIO	Pasta primavera (mozzarella, pomodori e basilico) Petto di pollo BIO al limone Fagiolini BIO olio e basilico	
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>	
Ciaccino	Polpa di frutta BIO senza zuccheri aggiunti	

La tabella 2 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 04/05 al 08/05, dal 01/06 al 05/06, dal 29/06 al 03/07, dal 27/07 al 31/07.

### TABELLA 3

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>PRANZO</b> Crema di piselli BIO da produttori locali e carote BIO con pasta Uova BIO strapazzate Zucchine trifolate	<b>PRANZO</b> Pasta al ragù di carne BIO Sformato di verdure di stagione Insalata tenera	<b>PRANZO</b> Platessa da pesca sostenibile MSC agli odori Patate BIO al prezzemolo Insalata di farro BIO da produttori locali
<b>MERENDA</b> Pane BIO e pomodoro	<b>MERENDA</b> Yogurt bianco BIO del Mugello filiera Toscana con frutta fresca di stagione	<b>MERENDA</b> Ciaccino al rosmarino
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Riso all'olio, limone e prezzemolo Pollo bio arrosto Verdure di stagione cotte	<b>PRANZO</b> Pizza rossa Asiago DOP/Caciotta BIO da produttori locali Verdure fresche in insalata	
<b>MERENDA</b> Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO	<b>MERENDA</b> Macedonia di frutta fresca	

La tabella 3 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 11/05 al 15/05, dal 08/06 al 12/06, dal 06/07 al 10/07,

### TABELLA 4

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>PRANZO</b> Crema di carote BIO con farro da produttori locali Tacchino arrosto Pomodori in insalata	<b>PRANZO</b> Riso al ragù di pesce di Orbetello (presidio slow food) Frittata BIO Spinaci BIO	<b>PRANZO</b> Pasta alla crema di porri e zucchine Arista BIO al forno Carote BIO grattugiate
<b>MERENDA</b> Latte BIO e biscotti	<b>MERENDA</b> Ciaccino	<b>MERENDA</b> Polpa di frutta BIO senza zuccheri aggiunti
<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>PRANZO</b> Insalata di pasta con pomodoro fresco e basilico Robiola Fagiolini BIO all'olio	<b>PRANZO</b> Pesce da pesca sostenibile MSC alla marinara Pisellini BIO Pasta all'olio extravergine di oliva italiano BIO e Parmigiano Reggiano DOP	
<b>MERENDA</b> Macedonia di frutta oppure Melone	<b>MERENDA</b> Yogurt alla frutta BIO del Mugello filiera Toscana e biscotti	

La tabella 4 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 18/05 al 22/05, dal 15/06 al 19/06, dal 13/07 al 17/07

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DA PRODUZIONE BIOLOGICA
- L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO ED ANCHE BIOLOGICO DOVE SPECIFICATO.
- I CONTORNI IN INSALATA SARANNO CONDITI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO.
- IL FORMAGGIO GRATTUGIATO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE PARMIGIANO REGGIANO DOP.
- IL PESCE UTILIZZATO PER IL RAGU' E' IL CEFALO PRESIDIO SLOW FOOD PROVENIENTE DA PESCATO MEDITERRANEO OCCIDENTALE FAO 37.3.1 LAGUNA DI ORBETELLO.
- I LEGUMI SECCHI BIOLOGICI E IL FARRO BIOLOGICO PROVENGONO DA PRODUTTORI LOCALI.
- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. (MELE, BANANE, PESCHE PROVENGONO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA).
- ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, CEFALO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

**Sostituzioni consigliate:**

- **I° Tabella: (giorno lunedì)** è consigliabile sostituire la panzanella con pappa al pomodoro qualora la stagione non fosse sufficientemente calda.
- **II° Tabella: (giorno martedì)** è consigliabile sostituire la minestra di verdure con la pasta al pesto finto durante i mesi estivi di Giugno e Luglio.
- **II° Tabella: (giorno mercoledì)** i pomodori al forno possono essere sostituiti con i pomodori in insalata.
- **III° Tabella: (giorno mercoledì)** è consigliabile sostituire la crema di piselli bio e carote bio con la pasta con pisellini bio e carote bio durante i mesi estivi di Giugno e Luglio.
- **III° Tabella: (giorno lunedì)** è consigliabile sostituire l'insalata di farro bio con il riso al pomodoro bio qualora la stagione non fosse sufficientemente calda.
- **IV° Tabella: (giorno lunedì)** è consigliabile sostituire la crema di carote bio con la pasta al pesto finto durante i mesi estivi di Giugno e Luglio.
- **IV° Tabella: (giorno giovedì)** è consigliabile sostituire l'insalata di pasta con pasta al pomodoro qualora la stagione non fosse sufficientemente calda.

- Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". Si invita a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.

LA DIETISTA  
Dott.ssa Giulia De Nicola