

MENU' ESTIVO A.S. 2026/2027

ASILI NIDO COMUNALI

(1-3 ANNI)

TABELLA 1

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
PRANZO Pasta al pomodoro BIO Stracchino Macedonia di verdure	PRANZO Riso con piselli BIO Polpettone/ Polpettine di carne BIO (alternati) Zucchine all'olio	PRANZO Pasta al pesto finto Hummus di ceci BIO da produttori locali Insalata tenera
MERENDA Pane BIO e olio extravergine di oliva italiano BIO	MERENDA Pane BIO e pomodoro	MERENDA Yogurt alla frutta BIO del Mugello filiera Toscana e biscotti
GIOVEDI'	VENERDI'	
PRANZO Passato di verdure con pasta Pizza rossa con scaglie di Parmigiano Reggiano	PRANZO Filetti di pesce da pesca sostenibile MSC alla mugnaia Carote cotte BIO olio e prezzemolo Riso con verdure	
MERENDA Macedonia di frutta fresca oppure cocomero	MERENDA Dolce di mele BIO oppure Torta all'acqua	

La tabella 1 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 14/09 al 18/09.

TABELLA 2

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

La tabella 2 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 21/09 al 25/09.

TABELLA 3

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

La tabella 3 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 28/09 AL 02/10.

TABELLA 4

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

La tabella 4 sarà in vigore nella seguente settimana: dal 05/10 AL 09/10.

- TUTTI I GIORNI SARA' SERVITO PANE FRESCO DI GIORNATA DA PRODUTTORI LOCALI.
- L'OLIO UTILIZZATO SARA' ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 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:

- **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 lunedì)** 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 mercoledì)** 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.

- 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