



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven	
	8	9	10	11	12	
NOVEMBRE	Pasta di grani antichi al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Patate prezzemolate Patate fresche Naturitalia di Villanova di Castenaso,(BO),	Crema di barbe rosse con orzo Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo Hamburger di maiale Suino, prezzemolo latte pane, uovo, pangrattato, farina, salvia, olio evo, vino bianco Spinacini saltati spinaci, olio evo, aglio	Crema di carote con pasta Patate, carote, cipolla, basilico, olio evo, pasta Pecorino Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo, pomodori pelati, carne di vitellone, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, noce moscata, parmigiano reggiano Carote e finocchi al vapore Carote, finocchi	Riso al burro Riso, burro Filetto di pesce di Orbetello al forno Cefalo, rosmarino, aglio, farina, olio evo, limone Ceci alla toscana Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	
	Vegetariani		<i>Sfornato di verdure</i>		<i>Lasagne al sugo finto e legumi</i>	<i>Ceci e carote</i>
	No latticini	<i>Pasta olio, Frittata solo uovo</i>	<i>hamburger</i>	<i>Carne ai ferri</i>	<i>Pasta ragu' e legumi</i>	<i>Riso olio</i>
	No uovo	<i>pollo ai ferri</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	15	16	17	18	19
NOVEMBRE	Crema di lattuga con farro Lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, farro Sovracoscia di pollo arrosto Sovracoscia di pollo, olio evo, rosmarino, salvia Fagiolini all'olio	Gnocchetti al pomodoro Gnocchi (patate, farina), pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo Uovo sodo con salsa verde uovo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe Broccolo romano al vapore	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, alloro, cipolla, olio evo Filetto di halibut alla livornese Halibut, farina, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo Patate e carote all'olio Patate, carote, olio evo	Pasta cavolfiore e curcuma Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, olio evo Polpettone di manzo al forno Carne di vitellone, formaggio Edamer, prosciutto crudo di Parma, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano reggiano, uovo, cipolla, carote, olio evo Erbette al limone Spinaci, bieta, limone, olio evo	Crema di zucca con riso Riso, patate, zucca gialla, carota, cipolla, pomodori pelati, aglio, basilico, prezzemolo, olio evo Stracchino Finocchi al forno Finocchi, burro, pangrattato, prezzemolo, olio evo, aglio
Vegetariani	<i>Cecina</i>	<i>Uovo sodo all'olio</i>	<i>Fagioli al pomodoro</i>	<i>Polpettone di verdura/ legumi</i>	
No latticini				<i>Hamburger</i>	<i>Carne ai ferri e finocchi lessi</i>
No uovo		<i>Carne ai ferri</i>		<i>Hamburger</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven	
	22	23	24	25	26	
NOVEMBRE	Pasta integrale al ragu' di cappuccetto rosso Pasta integrale, lenticchie, carote , sedano, cipolla , pomodori pelati , olio evo Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, farina, olio evo, limone Broccoli all'olio Broccoli, olio evo	Minestrone di verdura con crostini Patate, carote , cavolo verza , zucca , spinaci , pomodori , cipolla , fagioli cannellini, cavolfiore , lenticchie, Crostini , olio evo Pizza margherita Base, mozzarella, capperi, origano, pomodori , olio evo	Riso all'olio Riso, olio evo Gateau di zucca Patate, zucca , provola, mozzarella, uovo, latte , pangrattato, burro, noce moscata, salvia , rosmarino , olio evo Fagiolini all'olio	Crema di fagioli e patate Patate, fagioli cannellini, pomodori pelati , salvia , rosmarino , aglio, olio evo Arista Suino, salvia , rosmarino , olio evo Carote all'olio Carote, olio evo	Pasta all'olio Pasta, , olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, olio evo, limone Spinacini all'olio Spinaci, olio evo	
	Vegetariani	<i>Frittata</i>			<i>Formaggio fresco</i>	<i>Cecina</i>
	No latticini		<i>pizza rossa</i>	Frittata		<i>Idem</i>
	No uovo			Parmigiano		

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	29	30	1	2	3
NOVEMBRE-DICEMBRE	Vellutata di zucca con pasta Patate, zucca gialla, pomodori pelati, olio evo, cipolla, aglio, basilico Brasato di manzo Carne di vitellone, cipolla, sedano, carota, olio Patate all'olio Patate	Pasta all'olio Pasta, olio Merluzzo salvia e limone Merluzzo, farina, olio evo, salvia, limone Pisellini stufati Piselli, olio evo, aglio, prezzemolo	Riso porri e zafferano Riso, porri, zafferano, olio evo, prezzemolo Polpette di cavolfiore Cavolfiore, patate, aglio, rosmarino, uova, olio evo, cipolla, parmigiano, pangrattato Fagiolini all'olio	Tortelli al pomodoro Tortelli mugellani di patate, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo Caciotta Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Vellutata di broccoli con farro Pasta, broccoli, cipolla, basilico, olio evo, farro Tacchino arrosto Fesa di tacchino, olio evo, rosmarino, salvia Bieta al pomodoro Bietola, pomodori pelati, olio evo, cipolla
Vegetariani	<i>Legumi</i>	<i>Frittata</i>			<i>Cecina</i>
No latticini			<i>Frittata</i>	<i>Pasta pomodoro Carne ai ferri</i>	
No uovo			<i>Parmigiano</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	6	7	8	9	10
DICEMBRE	Pasta di grani antichi al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo	Crema di barbe rosse con orzo Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo Hamburger di maiale Suino, prezzemolo latte pane, uovo, pangrattato, farina, salvia, olio evo, vino bianco Spinacini saltati spinaci, olio evo, aglio	Festa dell'Immacolata	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo, pomodori pelati, carne di vitellone, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, noce moscata, parmigiano reggiano Carote e finocchi al vapore Carote, finocchi	Riso al burro Riso, burro Filetto di pesce di Orbetello al forno Cefalo, rosmarino, aglio, farina, olio evo, limone Ceci alla toscana Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo
Vegetariani		<i>Sformato di verdure</i>		<i>Lasagne al sugo finto e legumi</i>	<i>Ceci e carote</i>
No latticini	<i>Pasta olio, Frittata solo uovo</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	<i>Riso olio</i>
No uovo	<i>pollo ai ferri</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven	
	13	14	15	16	17	
DICEMBRE	Crema di lattuga con farro Lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, farro Sovracoscia di pollo arrosto Sovracoscia di pollo, olio evo, rosmarino, salvia Fagiolini all'olio	Gnocchetti al pomodoro Gnocchi (patate, farina), pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo Uovo sodo con salsa verde uovo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe Broccolo romano al vapore	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, alloro, cipolla, olio evo Filetto di halibut alla livornese Halibut, farina, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo Patate e carote all'olio Patate, carote, olio evo	Pasta cavolfiore e curcuma Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, olio evo Polpettone di manzo al forno Carne di vitellone, formaggio Edamer, prosciutto crudo di Parma, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano reggiano, uovo, cipolla, carote, olio evo Erbette al limone Spinaci, bieta, limone, olio evo	Crema di zucca con riso Riso, patate, zucca gialla, carota, cipolla, pomodori pelati, aglio, basilico, prezzemolo, olio evo Stracchino Finocchi al forno Finocchi, burro, pangrattato, prezzemolo, olio evo, aglio	
	Vegetariani	<i>Cecina</i>	<i>Uovo sodo all'olio</i>	<i>Fagioli al pomodoro</i>	<i>Polpettone di verdura/ legumi</i>	
	No latticini				<i>Hamburger</i>	<i>Carne ai ferri e finocchi lessi</i>
	No uovo		<i>Carne ai ferri</i>		<i>Hamburger</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven	
	20	21	22	23	24	
DICEMBRE	Pasta integrale al ragu' di cappuccetto rosso Pasta integrale, lenticchie, carote , sedano, cipolla , pomodori pelati , olio evo Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, farina, olio evo, limone Broccoli all'olio Broccoli, olio evo	Minestrone di verdura con crostini Patate, carote , cavolo verza , zucca , spinaci , pomodori , cipolla , fagioli cannellini, cavolfiore , lenticchie, Crostini , olio evo Pizza margherita Base, mozzarella, capperi, origano, pomodori , olio evo	Riso all'olio Riso, olio evo Gateau di zucca Patate, zucca , provola, mozzarella, uovo, latte , pangrattato, burro, noce moscata, salvia , rosmarino , olio evo Fagiolini all'olio	Crema di fagioli e patate Patate, fagioli cannellini, pomodori pelati , salvia , rosmarino , aglio, olio evo Arista Suino, salvia , rosmarino , olio evo Carote all'olio Carote, olio evo	Pasta all'olio Pasta, , olio evo Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, olio evo, limone Spinacini all'olio Spinaci, olio evo	
	Vegetariani	<i>Frittata</i>			<i>Formaggio fresco</i>	<i>Cecina</i>
	No latticini		<i>pizza rossa</i>	Frittata		<i>Idem</i>
	No uovo			Formaggio		

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	10	11	12	13	14
GENNAIO	Vellutata di zucca con pasta Patate, zucca gialla, pomodori pelati, olio evo, cipolla, aglio, basilico Brasato di manzo Carne di vitellone, cipolla, sedano, carota, olio Patate all'olio Patate	Pasta all'olio Pasta, olio Merluzzo salvia e limone Merluzzo, farina, olio evo, salvia, limone Pisellini stufati Piselli, olio evo, aglio, prezzemolo	Riso porri e zafferano Riso, porri, zafferano, olio evo, prezzemolo Polpette di cavolfiore Cavolfiore, patate, aglio, rosmarino, uova, olio evo, cipolla, parmigiano, pangrattato Fagiolini all'olio	Tortelli al pomodoro Tortelli mugellani di patate, cipolla, sedano, carota, basilico, pomodori pelati, olio evo Caciotta Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Vellutata di broccoli con farro Pasta, broccoli, cipolla, basilico, olio evo, farro Tacchino arrosto Fesa di tacchino, olio evo, rosmarino, salvia Bieta al pomodoro Bietola, pomodori pelati, olio evo, cipolla
	Vegetariani	<i>Legumi</i>	<i>Frittata</i>		<i>Cecina</i>
	No latticini			Frittata	<i>Pasta pomodoro</i> <i>Carne ai ferri</i>
	No uovo			Parmigiano	<i>Pasta al pomodoro</i>

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven	
	17	18	19	20	21	
GENNAIO	Pasta di grani antichi al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli e mandorle, parmigiano, olio evo Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Patate prezzemolate Patate, prezzemolo	Crema di barbe rosse con orzo Patate, barbe rosse, cipolla, basilico, olio, orzo Hamburger di maiale Suino, prezzemolo latte pane, uovo, pangrattato, farina, salvia, olio evo, vino bianco Spinacini saltati spinaci, olio evo, aglio	Crema di carote con pasta Patate, carote, cipolla, basilico, olio evo, pasta Pecorino Fagiolini all'olio	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo, pomodori pelati, carne di vitellone, cipolla, sedano, carote, olio evo, latte, burro, farina, noce moscata, parmigiano reggiano Carote e finocchi al vapore Carote, finocchi	Riso al burro Riso, burro Filetto di pesce di Orbetello al forno Cefalo, rosmarino, aglio, farina, olio evo, limone Ceci alla toscana Ceci, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	
	Vegetariani		<i>Sfornato di verdure</i>		<i>Lasagne al sugo finto e legumi</i>	<i>Ceci e carote</i>
	No latticini	<i>Pasta olio, Frittata solo uovo</i>	<i>hamburger</i>	<i>Carne ai ferri</i>	<i>Pasta ragu' e legumi</i>	<i>Riso olio</i>
	No uovo	<i>pollo ai ferri</i>	<i>hamburger</i>		<i>Pasta ragu' e legumi</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!



MENÙ INVERNALE 2021-2022

Comune di
Bagno a Ripoli

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven	
	24	25	26	27	28	
GENNAIO	Crema di lattuga con farro Lattuga, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, farro Sovracoscia di pollo arrosto Sovracoscia di pollo, olio evo, rosmarino, salvia Fagiolini all'olio	Gnocchetti al pomodoro Gnocchi (patate, farina), pomodori pelati, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo Uovo sodo con salsa verde uovo, Salsa verde: olio evo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe Broccolo romano al vapore	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, alloro, cipolla, olio evo Filetto di halibut alla livornese Halibut, farina, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo Patate e carote all'olio Patate, carote, olio evo	Pasta cavolfiore e curcuma Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, curcuma, olio evo Polpettone di manzo al forno Carne di vitellone, formaggio Edamer, prosciutto crudo di Parma, pane, latte, basilico, sedano, parmigiano reggiano, uovo, cipolla, carote, olio evo Erbette al limone Spinaci, bieta, limone, olio evo	Crema di zucca con riso Riso, patate, zucca gialla, carota, cipolla, pomodori pelati, aglio, basilico, prezzemolo, olio evo Stracchino Finocchi al forno Finocchi, burro, pangrattato, prezzemolo, olio evo, aglio	
	Vegetariani	<i>Cecina</i>	<i>Uovo sodo all'olio</i>	<i>Fagioli al pomodoro</i>	<i>Polpettone di verdura/ legumi</i>	
	No latticini				<i>Hamburger</i>	<i>Carne ai ferri e finocchi lessi</i>
	No uovo		<i>Carne ai ferri</i>		<i>Hamburger</i>	

Gli ingredienti in arancione sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).

Per il dettaglio dei prodotti utilizzati ogni giorno vi rimandiamo al menù pubblicato giornalmente sulla pagina Facebook del Comune di Bagno a Ripoli.

L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, il pomodoro è pugliese "Rosso Gargano" biologico, la frutta è di stagione biologica o di filiera corta, la pasta è biologica e di filiera toscana, il riso è biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivici!