



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2022/23

## Nidi d'infanzia

1 SETTIMANA	07- 11 NOVEMBRE / 05-09 DICEMBRE / 16-20 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta di grani antichi al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Pecorino</b> Pecorino <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Filetto di merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Patate all'olio</b> Patate, olio evo	<b>Crema di carote con farro</b> Patate carote, farro, cipolla, basilico, olio evo <b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Insalata verde</b> Lattuga	<b>Tortelli al ragù</b> Tortelli, pomodori pelati, carne di manzo, cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino <b>Lenticchie agli aromi</b> Lenticchie, aglio, salvia, rosmarino, olio evo <b>Carote all'olio</b> Carote, olio evo	<b>Crema di barberosse con orzo</b> Patate, barberosse, cipolla, basilico, olio evo, orzo <b>Medaglione di tacchino</b> Tacchino, farina parmigiano, rosmarino, salvia, aglio, limone, olio evo <b>Pisellini salati</b> Pisellini, olio evo, aglio, prezzemolo	
2 SETTIMANA	14-18 NOVEMBRE / 12-16 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Sovracoscia di pollo</b> Sovracoscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo <b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo	<b>Minestrone di verdura con orzo</b> Orzo, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Uovo sodo con salsa verde</b> Prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe <b>Erbette all'olio</b> Bietta, spinaci, olio evo	<b>Risotto alla zucca</b> Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, rosmarino, prezzemolo, olio evo <b>Stracchino</b> Stracchino <b>Finocchi al vapore</b> Finocchi	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Polpette di ceci con salsa yogurt</b> Ceci, patate, uovo, parmigiano, latte, pangrattato, pane, cipolla, aglio, rosmarino, <b>Insalata verde</b> Lattuga	<b>Crema di lattuga con crostini</b> Patate, lattuga, cipolla, basilico, olio, crostini <b>Platessa alla mugnaia</b> Platessa, farina, burro, limone, prezzemolo, olio evo <b>Carote brasate</b> Carote, porri, cipolle, prezzemolo, olio evo	
3 SETTIMANA	21-25 NOVEMBRE / 19-23 DICEMBRE				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Riso porri e zafferano</b> Riso, porri, zafferano, prezzemolo, olio evo <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, farina, limone, salvia, rosmarino <b>Pisellini stufati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Passato di ceci con pasta</b> Pasta, ceci, aglio, rosmarino, pomodori pelati, olio evo <b>Halibut al forno</b> Halibut, rosmarino, limone, aglio, farina, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Gateau di zucca</b> Patate, zucca, mozzarella, pecorino, parmigiano, latte, burro, pangrattato, salvia, rosmarino <b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo	<b>Pasta al pesto di barberosse</b> Pasta, barberosse, pinoli, parmigiano, cipolla, basilico, olio evo <b>Scaloppina di maiale</b> Scaloppina di maiale, farina, olio evo <b>Spinacini saltati</b> Spinacini, aglio, olio evo	<b>Minestrone di verdura con farro</b> Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo <b>Crostone di grani antichi</b> Pane, mozzarella, pomodori pelati, capperi, origano, basilico, olio evo	
4 SETTIMANA	28 NOVEMBRE-2 DICEMBRE / 09-13 GENNAIO				
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo <b>Caciotta</b> Caciotta <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, olio evo <b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, salvia, limone, olio evo <b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, patate, aglio, prezzemolo	<b>Vellutata di zucca con pasta</b> Zucca, patate, pasta, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo <b>Cotoletta di tacchino finto fritto</b> Tacchino, uovo, pangrattato, olio evo <b>Finocchi all'olio</b> Finocchi, olio evo	<b>Pasta al ragù di cappuccetto rosso</b> Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo <b>Crocchette di cavolfiore</b> Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Crema di broccoli con crostini</b> Crostini, broccoli, patate, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo <b>Brasato di manzo</b> Carne di manzo, carote, sedano, cipolla, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	



Comune di Bagno a Ripoli



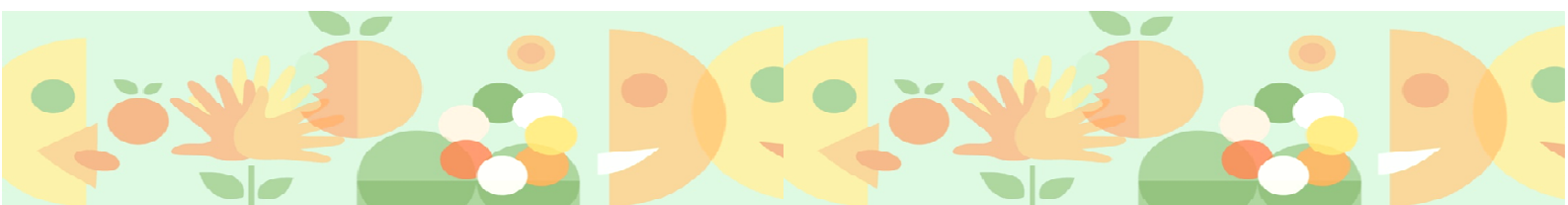
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

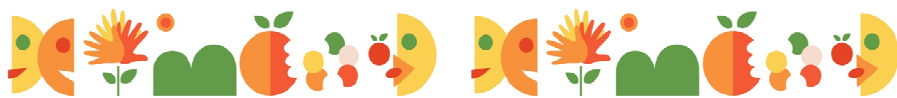
# MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2022/23

**Nidi d'infanzia**

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

1 SETTIMANA	07- 11 NOVEMBRE / 05-09 DICEMBRE / 16-20 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta di grani antichi al pomodoro Pecorino Fagiolini all'olio	Riso al burro Filetto di merluzzo al pomodoro Patate all'olio	Crema di carote con farro Frittata al parmigiano Insalata verde	Tortelli al ragù Lenticchie agli aromi Carote all'olio	Crema di barberosse con orzo Medaglione di tacchino Pisellini salati
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Fagioli al pomodoro		Tortelli al pomodoro	Sformato vegetariano
<b>No carne si pesce</b>				Tortelli al pomodoro	Sformato vegetariano
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta senza glutine al pomodoro	Merluzzo senza glutine al pomodoro	Minestrone con pasta senza glutine	Tortelli senza glutine al ragù	Crema con pasta senza glutine, medaglione di tacchino senza glutine
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri	Riso all'olio	Frittata solo uovo	Pasta al ragù	Tacchino ai ferri
<b>No uovo</b>	Pasta di semola al pomodoro		Hamburger	Pasta al ragù	Tacchino ai ferri
<b>No frutta a guscio</b>					
<b>No pomodoro</b>	Pasta ai grani antichi all'olio	Merluzzo al vapore	Pasta all'olio	Tortelli in bianco	





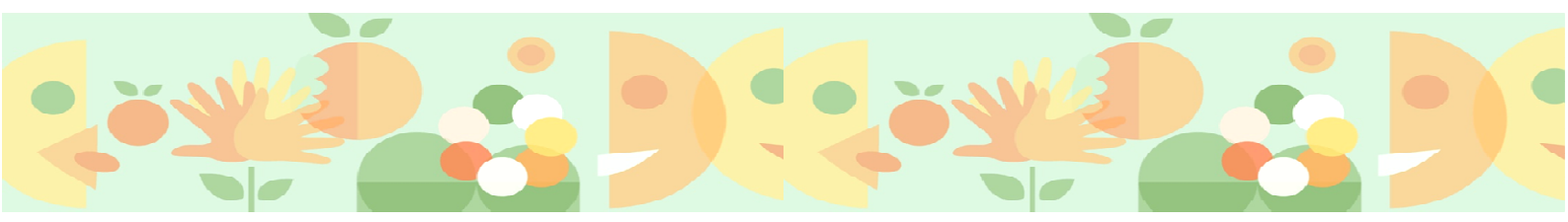
Comune di Bagno a Ripoli



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

**MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2022/23****Nidi d'infanzia****ALTERNATIVE DIETE SPECIALI**

2 SETTIMANA	14-18 NOVEMBRE / 12-16 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta agli aromi Sovracoscia di pollo Fagiolini al pomodoro	Minestrone di verdura con orzo Uovo sodo con salsa verde Erbette all'olio	Risotto alla zucca Stracchino Finocchi al vapore	Pasta al pomodoro Polpette di ceci con salsa yogurt Insalata verde	Crema di lattuga con crostini Platessa alla mugnaia Carote brasate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	No salsa verde			Fagioli agli aromi
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio				Fagioli agli aromi
<b>No malale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta senza glutine agli aromi	Minestrone con pasta senza glutine, salsa verde senza glutine		Pasta senza glutine al pomodoro, polpette di ceci senza glutine	Crema di lattuga con crostini senza glutine, platessa senza glutine
<b>No latticini</b>			Hamburger	Cecina	Crema di lattuga con pasta/riso,
<b>No uovo</b>		Hamburger		Cecina	
<b>No frutta a guscio</b>					
<b>No pomodoro</b>	Fagiolini all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	





Comune di Bagno a Ripoli



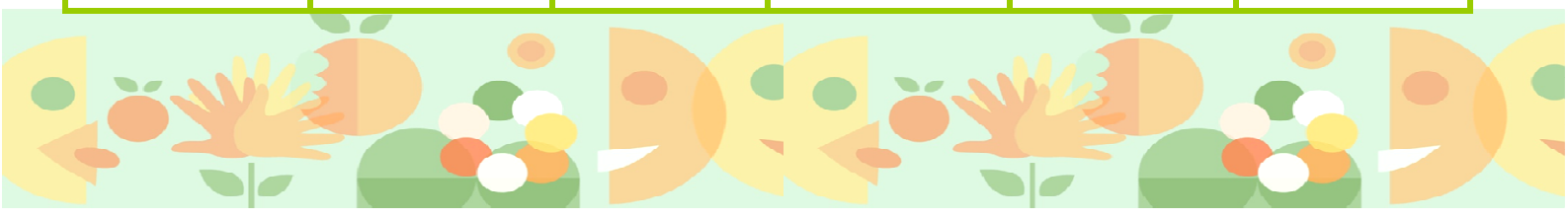
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2022/23

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	21-25 NOVEMBRE / 19-23 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Riso porri e zafferano Bocconcini di pollo al limone Pisellini stufati	Passato di ceci con pasta Halibut al forno Insalata verde	Pasta all'olio Gateau di zucca Broccoli all'olio	Pasta al pesto di barberosse Scaloppina di maiale Spinacini saltati	Minestrone di verdura con farro Crostone di grani antichi
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Frittata	Formaggio		Cecina	
<b>No carne si pesce</b>	Frittata			Cecina	
<b>No maiale</b>				Cecina	
<b>No glutine</b>	Bocconcini di pollo senza glutine	Passato di ceci con pasta senza glutine, pesce al forno senza glutine	Pasta senza glutine all'olio, gateau di zucca senza glutine	Pasta senza glutine al pesto di barbe rosse, scaloppina di maiale senza glutine	Minestrone con riso senza glutine, crostone senza glutine
<b>No latticini</b>		Legumi	Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Crostone rosso
<b>No uovo</b>			Cecina		
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta all'olio	
<b>No pomodoro</b>		Pasta all'olio			Pasta all'olio, parmigiano, patate





# MENÙ AUTUNNO–INVERNO 2022/23

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	28 NOVEMBRE–2 DICEMBRE / 09 –13 GENNAIO				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta al pomodoro  Caciotta  Carote prezzemolate	Riso al parmigiano  Merluzzo salvia e limone  Composta di verdure	Vellutata di zucca con pasta  Cotoletta di tacchino finto fritto  Finocchi all'olio	Pasta al ragù di cappuccetto rosso  Crocchette di cavolfiore  Fagiolini all'olio	Crema di broccoli con crostini  Brasato di manzo  Insalata verde
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Lenticchie	Cecina		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>			Cecina		Formaggio
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta senza glutine al pomodoro	Merluzzo senza glutine	Vellutata di zucca con pasta senza glutine, cotoletta tacchino senza glutine	Pasta senza glutine ragù di cappuccetto rosso, crocchette senza glutine	Crema di broccoli con crostini senza glutine
<b>No latticini</b>	Carne bianca	Riso all'olio		Frittata solo uovo	Crema di broccoli con pasta/riso
<b>No uovo</b>			Tacchino ai ferri	Parmigiano	
<b>No frutta a guscio</b>					
<b>No pomodoro</b>	Pasta all'olio		Pasta all'olio	Pasta all'olio	Hamburger

