



menù ESTATE

dal 1 al 31 luglio

nidi

Cosimo Isola, Il Grillo Parlante, Sebastiano Galli

menù estate NIDI

1-5 LUGLIO / 29-31 LUGLIO

LUNEDÌ

Pasta olio e basilico
Bocconcini di
Parmigiano Reggiano
Fagiolini* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta alla Norma
Merluzzo* agli aromi
Zucchine prezzemolate
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù
Insalata con mais
Frutta

GIOVEDÌ

Riso alla Braccio di Ferro
Bocconcini di pollo panati
al forno
Pisellini* all'olio
Frutta

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Insalata di ceci con
formaggio
Pomodori in insalata
Frutta

SETTIMANA
1

8-12 LUGLIO

LUNEDÌ

Pappa al pomodoro
Cecina al forno
Spinacini in insalata
Frutta

MARTEDÌ

Pasta fredda pesto e
pomodorini Bastoncini
del Marinaio*
Zucchine trifolate
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta pomodoro e basilico
Bocconcini di pollo agli
aromi
Pomodori in insalata
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta alle zucchine
Uovo sodo
Fagiolini* e patate
all'olio
Frutta

VENERDÌ

Insalata di riso con
pomodorini, piselli,
prosciutto cotto
Asiago
Carote filangè
Frutta

SETTIMANA
2

15-19 LUGLIO

LUNEDÌ

Pasta aglio e olio
Insalata di fagioli e
pomodori
Zucchine all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta al pesto
Polpettine di manzo al
forno
Carote prezzemolate
Frutta

MERCOLEDÌ

Riso al pomodoro e
basilico
Bastoncini del Marinaio*
Insalata con mais
Frutta

GIOVEDÌ

Pasta al ragù di pesce
Bocconcini di
mozzarella
Pomodori in insalata
Frutta

VENERDÌ

Pasta all'amatriciana di
zucchine
Frittata al formaggio
Tris di verdure (fagiolini*,
carote, patate)
Frutta

SETTIMANA
3

22-26 LUGLIO

LUNEDÌ

Riso al pomodoro
Spezzatino di tacchino
alle erbe
Fagiolini* all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Pasta pesto e pomodoro
Merluzzo* agli aromi
Patate prezzemolate
Frutta

MERCOLEDÌ

Pasta fredda pomodoro
mozzarella e mais
Uovo sodo
Zucchine trifolate
Frutta

GIOVEDÌ

Crema di verdura
Pizza margherita
Frutta

VENERDÌ

Pasta agli aromi
Hummus di ceci
Carote filangè
Frutta

SETTIMANA
4

* prodotto surgelato

GLI INGREDIENTI

Crediamo che la **buona mensa** risieda anche nella qualità delle materie prime. Vi "raccontiamo" i prodotti che utilizziamo per preparare il pranzo dei bambini.

Pasta, cereali, pane e pizza

Il primo piatto è quello preferito dai bambini.

Per questo cerchiamo di alternare ricette tradizionali e semplici a quelle che prevedono l'utilizzo di verdure sotto forma di pesti e salse.

PASTA SECCA

Pasta di semola biologica, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani.

PANE

Il **pane** è fatto con farine locali di tipo 2, utilizzando anche grano Verna. La filiera è interamente locale, dal grano, al mulino, al panificio!

Carne

È importante alternare con la giusta frequenza carne rossa e carne bianca e scegliere quella di buona qualità.

- I **bocconcini di pollo** sono biologici
- La carne di **manzo** è di allevamenti biologici;
- La carne di **tacchino** proviene da allevamenti *antibiotic-free*.

Prodotti ittici

Il pesce è uno degli alimenti più difficili da far apprezzare ai bambini e per questo siamo sempre alla ricerca di ricette appetitose.

- Il **merluzzo** è pescato nell'Oceano Atlantico;
- I **bastoncini del marinaio** sono realizzati con gallinelle e moli pescati nel mar Adriatico.
- Il **ragù di pesce** è fatto con molo e sugarello pescati nel mar Adriatico.

Formaggi e uova

I formaggi e le uova sono un'ottima fonte di proteine, calcio e Sali minerali, tutti elementi fondamentali per la crescita nei bambini.

In questo menù proponiamo:

- **Parmigiano Reggiano DOP**;
- La **Mozzarella** fatta con latte abruzzese in un caseificio abruzzese;
- **Asiago DOP**;
- Le **uova** utilizzate per la preparazione della frittata sono fresche.

Frutta e verdura

La **frutta** e la verdura sono locali. Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale. La **verdura gelo** è biologica.

Condimenti e salse a base di pomodoro

Le **salse a base di pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico toscano. L'**olio** utilizzato per i condimenti è l'olio extra vergine d'oliva toscano.