



Comune di Scarperia e San Piero



MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2022/23

Nidi d'infanzia

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

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



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
Menù del giorno	Pasta di grani antichi al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pecorino Pecorino Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Riso al burro Riso, burro Filetto di merluzzo al pomodoro Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Patate all'olio Patate, olio evo	Crema di carote con farro Patate carote, farro, cipolla, basilico, olio evo Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Insalata verde Lattuga	Tortelli al ragù Tortelli, pomodori pelati, carne di manzo, cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino Lenticchie agli aromi Lenticchie, aglio, salvia, rosmarino, olio evo Carote all'olio Carote, olio evo	Crema di barberosse con orzo Patate, barberosse, cipolla, basilico, olio evo, orzo Medaglione di tacchino Tacchino, farina parmigiano rosmarino, salvia, aglio, limone, olio evo Pisellini salati Pisellini, olio evo, aglio, prezzemolo
Vegetariano (no carne no pesce)		Fagioli al pomodoro		Tortelli al pomodoro	Sformato vegetariano
No carne si pesce				Tortelli al pomodoro	Sformato vegetariano
No maiale					
No glutine	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
No latticini	Carne ai ferri	Riso all'olio	Pasta all'olio, frittata solo uovo	Pasta al ragù	Tacchino ai ferri
No uovo	Pasta di semola al pomodoro		Hamburger	Pasta al ragù	Tacchino ai ferri
No frutta a guscio					
No pomodoro	Pasta ai grani antichi all'olio	Merluzzo al vapore	Pasta all'olio	Tortelli in bianco	



Comune di Scarperia e San Piero



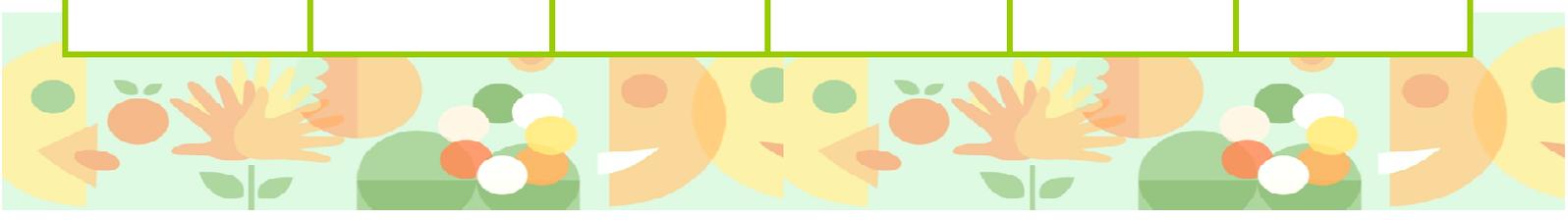
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2022/23

Nidi d'infanzia

ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	14-18 NOVEMBRE / 12-16 DICEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Menù del giorno	Pasta agli aromi Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Sovracoscia di pollo Sovracoscia di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fagiolini al pomodoro Fagiolini, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo	Minestrone di verdura con orzo Orzo, patate, carote, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Uovo sodo con salsa verde Prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, pasta d'acciughe Erbette all'olio Bietta, spinaci, olio evo	Risotto alla zucca Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, rosmarino, prezzemolo, olio evo Stracchino Stracchino Finocchi al vapore Finocchi	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Polpette di ceci con salsa yogurt Ceci, patate, uovo, parmigiano, latte, pangrattato, pane, cipolla, aglio, rosmarino. Insalata verde Lattuga	Crema di lattuga con crostini Patate, lattuga, cipolla, basilico, olio, crostini Platessa alla mugnala Platessa, farina, burro, limone, prezzemolo, olio evo Carote brasate Carote, porri, cipolle, prezzemolo, olio evo
Vegetariano (no carne no pesce)	Formaggio	No salsa verde			Fagioli agli aromi
No carne si pesce	Formaggio				Fagioli agli aromi
No maiale					
No glutine	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
No latticini			Hamburger	Cecina	Crema di lattuga con pasta/riso, platessa all'olio
No uovo		Hamburger		Cecina	
No frutta a guscio					
No pomodoro	Fagiolini all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	





Comune di Scarperia e San Piero



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
Menù del giorno	Riso porri e zafferano Riso, porri, zafferano, prezzemolo, olio evo Bocconcini di pollo al limone Pollo, farina, limone, salvia, rosmarino Pisellini stufati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	Passato di ceci con pasta Pasta, ceci, aglio, rosmarino, pomodori pelati, olio evo Halibut al forno Halibut, rosmarino, limone, aglio, farina, olio evo Insalata verde Insalata verde	Pasta all'olio Pasta, olio evo Gateau di zucca Patate, zucca, mozzarella, pecorino, parmigiano, latte, burro, pangrattato, salvia, rosmarino Broccoli all'olio Broccoli, olio evo	Pasta al pesto di barberosse Pasta, barberosse, pinoli, parmigiano, cipolla, basilico, olio evo Scaloppina di maiale Scaloppina di maiale, farina, olio evo Spinacini saltati Spinacini, aglio, olio evo	Minestrone di verdura con farro Farro, patate, carote, cavolo verza, cavolfiore, zucca, spinaci, pomodori pelati, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo Crostone di grani antichi Pane, mozzarella, pomodori pelati, capperi, origano, basilico, olio evo
Vegetariano (no carne no pesce)	Frittata	Formaggio		Cecina	
No carne si pesce	Frittata			Cecina	
No maiale				Cecina	
No glutine	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
No latticini			Frittata solo uovo	Pasta all'olio	Crostone rosso
No uovo			Cecina		
No frutta a guscio				Pasta all'olio	
No pomodoro		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
Menù del giorno	Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Caciotta Caciotta Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, olio evo Merluzzo salvia e limone Merluzzo, salvia, limone, olio evo Composta di verdure Broccoli, cavolfiore, patate, aglio, prezzemolo	Vellutata di zucca con pasta Zucca, patate, pasta, pomodori pelati, cipolla, aglio, basilico, olio evo Cotoletta di tacchino finto fritto Tacchino, uovo, pangrattato, olio evo Finocchi all'olio Finocchi, olio evo	Pasta al ragù di cappuccetto rosso Pasta, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Crocchette di cavolfiore Cavolfiore, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Crema di broccoli con crostini Crostini, broccoli, patate, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo Brasato di manzo Carne di manzo, carote, sedano, cipolla, olio evo Insalata verde Insalata verde
Vegetariano (no carne no pesce)		Lenticchie	Cecina		Formaggio
No carne si pesce			Cecina		Formaggio
No maiale					
No glutine	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
No latticini	Carne bianca	Riso all'olio		Frittata solo uovo	Crema di broccoli con pasta/riso
No uovo			Tacchino ai ferri	Parmigiano	
No frutta a guscio					
No pomodoro	Pasta all'olio		Pasta all'olio	Pasta all'olio	Hamburger

