



Comune di
Monteriggioni

28 Ottobre 2024- 11 Aprile 2025

NIDO

MENU

U



AUTUNNO-INVERNO
MONTERIGGIONI



	I SETTIMANA (28/10;9/12;03/02;17/03)	II SETTIMANA (4/11;16/12;10/02;24/03)	III SETTIMANA (11/11; 07/01;17/02;31/03)	IV SETTIMANA (18/11;13/01;24/02/07/04)	V SETTIMANA (25/11;20/01;03/03)	VI SETTIMANA (2/12;27/01;10/03)
LUNEDÌ	Pastina al pomodoro	Riso allo zafferano	Pastina all'olio	Riso al pomodoro	Vellutata di lenticchie rosse con pastina	Passato di ceci con pastina
	Platessa* MSC gratinata	Scaloppine di tacchino alla salvia	Frittata trippata	Petto di pollo al limone	Stracchino	Parmigiano reggiano DOP
	Piselli* all'olio	Spinaci* all'olio	Bieta* saltata	Fagiolini* all'olio	Carote lesse	Carote lesse
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MARTEDÌ	Polenta all'olio/ pomodoro	Pastina all'olio	Crema di carote con farro	Pastina all'olio	Riso alla zucca gialla/ortolana*	Pastina al pomodoro e ricotta
	Polpettone	Polpette di merluzzo* MSC al pomodoro	Bocc. Di petto di pollo al forno	Uova sode in salsa verde	Bocconcini di merluzzo* MSC panato	Cotoletta di lonza
	Carote lesse	Carote al tegame	Patate lesse	Purè di zucca gialla/bietola* all'olio	Spinaci* saltati	Tris di verdure* al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pizza rossa	Pastina al ragù	Pastina in brodo vegetale	Pastina al ragù vegetale	Pastina all'olio	Lasagne vegetariane*
	Tortino di verdure*	Mozzarella	Grana Padano DOP	Arista al forno (tagliata fine)	Polpette di vitellone in umido	Tacchino arrosto
	Broccoli all'olio/fagiolini* all'olio	Finocchi lessi	Finocchi trifolati	Tris di verdure* al vapore	Fagiolini* all'olio	Bieta* all'agro
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso all'olio	Pastina al pesce*	Lasagne* alla bolognese	Pizza rossa	Passato di verdure* con orzo	Crema di patate e porri
	Petto di pollo panato	Rotolo di frittata spinaci* e stracchino		Mozzarella	Frittata al parmigiano	Burger di platessa* MSC al forno
	Spinaci* all'olio	Broccoli/cavolfiore all'olio	Carote all'olio	Carote lesse	Purè di patate	Finocchi all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VENERDÌ	Passato di fagioli con orzo	Vellutata di zucca gialla/piselli* con crostini	Pastina al pomodoro	Passato di verdure* con riso	Tortellini al pomodoro	Pastina all'olio
	Robiola	Roast-beef	Polpette di merluzzo* MSC al forno	Platessa* MSC gratinata	Sformato di verdure*/ cecina al forno	Uova sode in salsa verde
	Finocchi trifolati	Fagiolini* al pomodoro	Pisellini* saporiti	Patate arrosto	Carote in tegame	Cavolfiore al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Frutta, ortaggi, legumi (lenticchie rosse), prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi frutta), pane, prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine d'oliva: prodotti al 70% di provenienza biologica. Legumi (ceci e fagioli): prodotti al 70% di provenienza biologica e al 100% di Filiera Corta Toscana (provenienti dall'Azienda Agricola di Podere Pereto). Prodotti ittici: provenienti dalle zone di pesca FAO 27/37 e certificati MSC, principale schema di certificazione della pesca sostenibile a livello internazionale. Uova, latte, yogurt e succhi di frutta: prodotti al 100% di provenienza biologica. Prodotti lattiero-caseari: prodotti al 30% di provenienza biologica. Carne: prodotti al 30% di provenienza biologica; nel dettaglio, carne avicola: prodotti al 20% di provenienza biologica. Carne rossa di vitello (magatello): prodotti al 60% di provenienza biologica e al 100% di Filiera Corta Toscana. Carne di suino: prodotti al 20% di provenienza biologica.



Prodotto con materia prima al 100% biologico



Piatto sostenibile ed eco-friendly



Piatto tradizionale della Regione Toscana