



Comune di  
Monteriggioni

14 APEILE -31 LUGLIO 2025

NIDO

MENÙ

PRIMAVERA-ESTATE

MONTERIGGIONI



  
Vivenda

# MENÙ

NIDO  
PRIMAVERA-ESTATE



Comune di  
Monteriggioni

	I SETTIMANA 14/04;26/05;07/07	II SETTIMANA 21/04; 02/06;14/07	III SETTIMANA 28/04; 09/06;21/07	IV SETTIMANA 05/05;16/06;28/07	V SETTIMANA 12/05;23/06	VI SETTIMANA 19/05;30/06
LUNEDÌ	Riso in crema di spinaci*	Pastina al ragù di pesce*	Pastina al pomodoro	Pastina al pomodoro fresco e basilico	Pizza rossa	Pastina all'olio
	Robiola	Grana Padano DOP	Frittata  al parmigiano	Platessa* MSC impanata	Mozzarella	Scaloppine di tacchino panate
	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio/pomodori	Fagiolini* all'agro	Spinaci* gratinati	Zucchine lesse	Piselli* 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
MARTEDÌ	Pastina al pomodoro	Passato di ceci con farro	Pastina all'olio	Pastina con la ricotta	Pastina al pomodoro	Lasagne* al pomodoro
	Scaloppine di tacchino al limone	Sformato di verdure di stagione	Primo sale	Uovo sodo  in salsa verde	Polpette/burger di merluzzo* MSC	Ricotta
	Finocchi gratinati/pomodori	Carote in tegame	Carote al forno	Insalata di pomodori	Verdure miste* al forno	Spinaci* 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
MERCOLEDÌ	Pastina al ragù di lenticchie rosse	Riso al pomodoro	Risotto allo zafferano	Passato di fagioli con pastina	Risotto alla parmigiana	Passato di verdure* con riso
	Uovo sodo  in salsa verde	Petto di pollo al limone	Polpette/burger di merluzzo* MSC	Stracchino	Scaloppine di pollo agli aromi	Arista agli aromi/al latte
	Carote crude grattugiate	Tris di verdure* al forno	Tris di verdure* al vapore	Zucchine trifolate	Fagiolini* al pomodoro	Finocchi trifolati/pomodori
	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	Passato di verdure* e legumi con orzo	Pastina all'olio	Lasagne* alla bolognese	Pastina al ragù vegetale	Passato di verdure* con pastina	Pastina al ragù
	Petto di pollo panato	Polpette/burger di merluzzo* MSC al forno	Insalata di fagioli cannellini	Roast-beef (tagliato fine)	Sformato di patate e formaggio	Burger di ceci
	Purè di patate	Zucchine all'olio	Pomodori in insalata	Patate alla fattoressa	Bieta* saltata	Carote prezzemolate
	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	Pastina all'olio	Pastina in brodo vegetale	Pastina con crema di zucchine	Riso al pomodoro	Pastina all'olio	Pastina al pomodoro
	Platessa* MSC con pomodorini	Stracotto alla fiorentina	Tacchino arrosto	Bocc. di petto di pollo al forno	Polpettone al forno	Platessa* MSC alla mugnaia
	Bieta* all'olio	Patate arrosto	Piselli* saporiti	Carote lesse	Pomodori in insalata	Zucchine gratinate
	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. I 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. Le % della provenienza biologica di tutti gli altri prodotti fanno riferimento ai CAM emanati nel decreto legge del Marzo 2020 dal Ministero della Salute. La carne rossa di vitello (magatello): prodotta al 100% di Filiera Corta Toscana.



Prodotto con materia prima al 100% biologico



Piatto sostenibile ed eco-friendly



Piatto tradizionale della Regione Toscana