



Comune di Borgo San Lorenzo



# MENÙ ESTIVO 2026

## Nidi d'infanzia

### 1 SETTIMANA

25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo <b>Stracchino / ricotta</b> Stracchino / ricotta <b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	<b>Orzotto alle zucchine</b> Orzo, zucchine, cipolla, basilico, olio evo, aglio <b>Arista</b> Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo <b>Pomodori e cetrioli</b> Pomodori, cetrioli	<b>Pasta al pomodoro fresco</b> Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo <b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Sformato di melanzane alla parmigiana</b> Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato <b>Carote filo</b> Carote	<b>Pasta al pesto di basilico</b> Pasta, basilico, olio evo, parmigiano, pinoli <b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo <b>Patate arrosto</b> Patate, olio evo, salvia, rosmarino

### 2 SETTIMANA

1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Mozzarella</b> Mozzarella <b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, aglio, rosmarino, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Riso al burro</b> Riso, burro <b>Insalata di pollo con maionese</b> Pollo, mais, patate, olive, fagiolini, olio evo, latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone <b>Insalata verde</b> Insalata verde	<b>Pasta alle vongole</b> Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, olio evo <b>Burger di ceci</b> Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo <b>Zucchine brasate</b> Zucchine, olio evo, cipolla, prezzemolo	<b>Cous cous al pomodoro</b> Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo <b>Cosciotto</b> Cosciotto <b>Carote filo</b> Carote

### 3 SETTIMANA

8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Casarecce alla pomarola</b> Casarecce, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Scaloppina di pollo alla salvia</b> Pollo, salvia, farina, olio evo, burro <b>Fagiolini prezzemolati</b> Fagiolini, prezzemolo, olio evo	<b>Farro al pomodoro fresco</b> Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo <b>Hamburger di manzo</b> Carne di manzo, pane, latte, salvia, olio evo, aglio, rosmarino, prezzemolo, patate <b>Insalata con cetrioli</b> Insalata, cetrioli	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, burro <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, parmigiano, burro, olio evo <b>Pomodori gratinati</b> Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo	<b>Pasta al pesto di basilico</b> Pasta, basilico, parmigiano, pinoli, olio evo <b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, limoni, prezzemolo, olio evo <b>Piselli prezzemolati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla	<b>Pasta alla sorrentina</b> Pasta, polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo <b>Cecina</b> Farina di ceci, olio evo, rosmarino <b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo

### 4 SETTIMANA

15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo <b>Parmigiano</b> Parmigiano <b>Spinaci saltati</b> Spinaci, aglio, olio evo	<b>Riso freddo</b> Riso, pomodoro fresco, mozzarella, basilico, olio evo <b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo <b>Pomodori</b> Pomodori	<b>Gazpacho</b> Peperoni, cipolla, aglio, basilico, polpa di pomodoro, patate, cetrioli, pomodori, olio evo, pane <b>Pizza</b> Base pizza, polpa di pomodoro, basilico, olio evo, mozzarella	<b>Pasta allo scorfano</b> Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla <b>Insalata fagioli e pomodori</b> Fagioli, pomodori freschi, basilico, aglio, rosmarino, salvia, olio evo	<b>Pasta al pesto di zucchine</b> Pasta, zucchine, aglio, pinoli, basilico, parmigiano, olio evo <b>Petto di pollo alla zenzero</b> Pollo, farina, brodo vegetale, zenzero, prezzemolo, olio evo <b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo, olio evo



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

**Pasta al pomodoro fresco**  
Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo

**Bocconcini di pollo finto fritto**  
Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo

**Insalata verde**  
Insalata verde

**Pasta all'olio**  
Pasta, olio evo

**Sformato di melanzane alla parmigiana**  
Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato

**Carote filo**  
Carote

**Pasta al pesto di basilico**  
Pasta, basilico, olio evo, parmigiano, pinoli

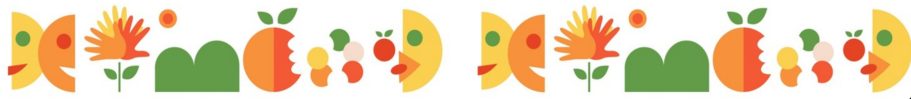
**Merluzzo salvia e limone**  
Merluzzo, salvia, limone, farina, olio evo

**Patate arrosto**  
Patate, olio evo, salvia, rosmarino

Nidi d'infanzia

ALTERNATI-

1 SETTIMANA	25-29 MAGGIO / 22-26 GIUGNO / 20-24 LUGLIO / 17-21 AGOSTO / 14-18 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta carrettiera Stracchino Piselli saltati	Orzotto alle zucchine Arista Pomodori e cetrioli	Pasta al pomodoro fresco Bocconcini di pollo finto fritto Insalata verde	Pasta all'olio Sformato di melanzane alla parmigiana Carote filo	Pasta al pesto di basilico Merluzzo salvia e limone Patate arrosto
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>		Ceci all'olio	Frittata		Formaggio
<b>No carne si pesce</b>		Ceci all'olio	Frittata		
<b>No maiale</b>		Ceci all'olio			
<b>No glutine</b>	Pasta carrettiera sgl	Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro fresco sgl, bocconcini di pollo finto fritto sgl	Pasta all'olio sgl, Sformato di melanzane sgl	Pasta al pesto di basilico sgl, merluzzo salvia e limone sgl
<b>No latticini</b>	Carne ai ferri			Sformato di melanzane no latticini	Pasta al pesto di basilico senza latticini
<b>No uovo</b>				Sformato di melanzane no uovo	
<b>No frutta a guscio</b>					Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio



Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## MENÙ ESTIVO 2026

Nidi d'infanzia

### ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

2 SETTIMANA	1-5 GIUGNO / 29-3 LUGLIO / 27-31 LUGLIO / 24-28 AGOSTO / 21-25 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori e basilico	Pasta al pesto di melanzane Frittata Fagiolini all'olio	Riso al burro Insalata di pollo con maionese Insalata verde	Pasta alle vongole Burger di ceci Zucchine brasate	Cous cous al pomodoro Cosciotto Carote filo
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>			Insalata vegetariana con maionese	Pasta al pomodoro	Formaggio
<b>No carne si pesce</b>			Insalata vegetariana con maionese		Formaggio
<b>No maiale</b>					Formaggio
<b>No glutine</b>	Pasta all'olio sgl	Pasta al pesto di melanzane sgl		Pasta alle vongole sgl, burger di ceci sgl	Cous cous al pomodoro sgl
<b>No latticini</b>	Pollo all'olio	Pasta al pesto di melanzane senza latticini, frittata senza latticini	Riso all'olio	Burger di ceci senza latticini	
<b>No uovo</b>		Pollo all'olio		Burger di ceci senza uovo	
<b>No frutta a guscio</b>		Pasta al pesto di melanzane senza frutta a guscio			

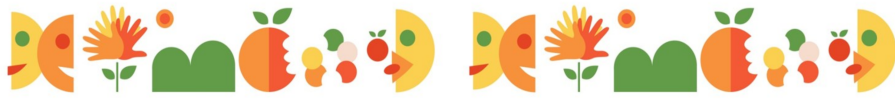


# MENÙ ESTIVO 2026

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

3 SETTIMANA	8-12 GIUGNO / 6-10 LUGLIO / 3-7 AGOSTO / 31-4 SETTEMBRE / 28-2 OTTOBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Casarecce alla pomarola  Scaloppina di pollo alla salvia  Fagiolini prezzemolati	Farro al pomodoro fresco  Hamburger di manzo  Insalata con cetrioli	Pasta al parmigiano  Uovo sodo con salsa verde  Pomodori gratinati	Pasta al pesto di basilico  Merluzzo impanato  Piselli prezzemolati	Pasta alla sorrentina  Cecina  Carote prezzemolate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>	Formaggio	Hamburger vegetale		Piselli e patate	
<b>No carne si pesce</b>	Formaggio	Hamburger vegetale			
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta alla pomarola sgl	Riso al pomodoro fresco, hamburger di manzo sgl	Pasta al parmigiano sgl, uovo sodo con salsa verde sgl, pomodori gratinati sgl	Pasta al pesto di basilico sgl, merluzzo impanato sgl	Pasta alla sorrentina sgl, cecina sgl
<b>No latticini</b>	Pasta alla pomarola	Hamburger di manzo senza latticini	Pasta all'olio	Pasta al pesto di basilico senza latticini	Pasta al pomodoro
<b>No uovo</b>	Pasta alla pomarola		Formaggio		
<b>No frutta a guscio</b>				Pasta al pesto di basilico senza frutta a guscio	

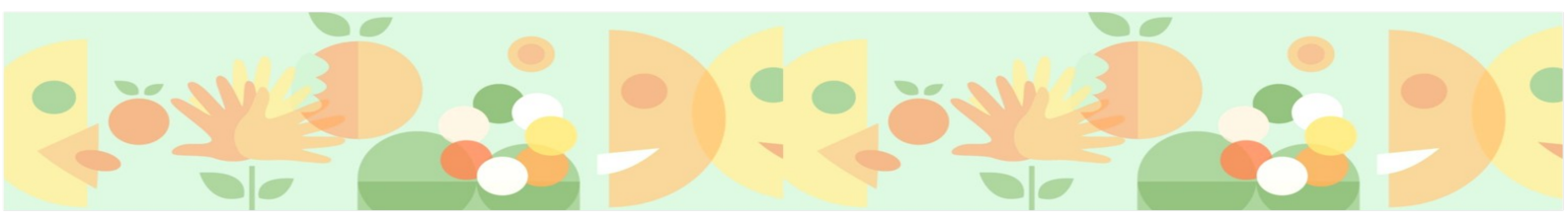


# MENÙ ESTIVO 2026

Nidi d'infanzia

## ALTERNATIVE DIETE SPECIALI

4 SETTIMANA	15-19 GIUGNO / 13-17 LUGLIO / 10-14 AGOSTO / 7-10 SETTEMBRE				
	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
<b>Menù del giorno</b>	Pasta all'olio Parmigiano Spinaci saltati	Riso freddo Frittata Pomodori	Gazpacho Pizza	Pasta allo scorfano Insalata di fagioli e pomodori	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo allo zenzero Patate prezzemolate
<b>Vegetariano (no carne no pesce)</b>				Pasta al pomodoro	Sformato di verdura
<b>No carne si pesce</b>					Sformato di verdura
<b>No maiale</b>					
<b>No glutine</b>	Pasta all'olio sgl		Gazpacho sgl, pizza sgl	Pasta allo scorfano sgl	Pasta al pesto di zucchine sgl, Petto di pollo allo zenzero sgl
<b>No latticini</b>	Pollo all'olio	Riso freddo senza latticini, frittata senza latticini	Pizza rossa con prosciutto cotto senza latticini		Pasta al pesto senza latticini
<b>No uovo</b>		Pollo all'olio	Pizza senza allergeni		
<b>No frutta a guscio</b>			Pizza senza allergeni		Pasta al pesto senza frutta a guscio





Comune di Borgo San Lorenzo



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

### VALORIZZAZIONE INGREDIENTI

#### CEREALI E LEGUMI

CEREALI E LEGUMI	I cereali e i legumi sono biologici di filiera corta.
PASTA SECCA	La pasta di semola di grano duro è essiccata a basse temperature ed è biologica di filiera toscana a km0.
PASTA FRESCA	La pasta fresca è prodotta da un pastificio artigianale del Mugello a filiera corta a Km0 e sono preparate solo con ingredienti freschi.
PANE	Il pane fresco preparato con farine ai grani antichi a km0.

#### UOVA E LATTICINI

UOVA	Le uova provengono da galline da allevamento all'aperto biologiche a filiera corta e a Km0.
PARMIGIANO	Il parmigiano reggiano è DOP e con stagionatura 18 mesi.
Ricotta	La ricotta è a filiera corta e a km0.
STRACCHINO	Lo stracchino è biologico, a filiera corta e a km0.
MOZZARELLA	La mozzarella è a filiera corta e km0.

#### PESCE

PESCE	Il Pesce proviene dal Mediterraneo e dall'Atlantico, dalle seguenti zone FAO: 27, 37, 47, 21, 41.
-------	---

#### CARNE

POLLO	I prodotti avicoli sono allevati a terra e antibiotic free da allevamenti di filiera italiana.
MANZO E SUINO	Il manzo e il suino sono di aziende toscane.

#### FRUTTA E VERDURA

FRUTTA	La frutta è biologica o proveniente da produttori locali. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo e solidale.
VERDURA E ORTAGGI	La verdura è prevalentemente biologica o Km0.

#### CONDIMENTI E SALSE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	L'olio utilizzato per i condimenti è un "blend" di olii extra vergine d'oliva, costituito dalla miscela dei migliori olii extra vergine d'oliva biologici prodotti nel territorio.
POLPA DI POMODORO	La polpa di pomodoro è biologica di filiera corta prodotta in Toscana.

