AUTUNNO NOVEMBRE 2026



MENU UTENTI NIDO INFANZIA S. LORENZO
CENTRO COTTURA DI MONTEVARCHI

| LUNEDÌ 02 | MARTEDÌ 03<br>**MENU GREEN** | MERCOLEDÌ 04 | GIOVEDÌ 05 | VENERDÌ 06 |
|---|---|---|---|---|
| PASTA AL RAGU<br><br>PIATTO FREDDO FORMAGGIO<br><br>FAGIOLINI E CIUFFETTI DI CAVOLFIORE ALL'OLIO<br>Allergeni glutine, latticini, sedano | PASSATO DI VERDURA CON RISO<br><br>POLPETTA DI LEGUMI E VERDURE<br><br>INSALATA<br>Allergeni glutine, uovo, latticini | PASTA A ROSE'<br><br>FILETTO DI PESCE AL FORNO + SPICCHIO DI LIMONE<br><br>CAVOLO CAPPUCCIO E FINOCCHI JULIENNE<br>Allergeni glutine, latticini, uovo, pesce | PASTA ALL'OLIO ED ERBE AROMATICHE<br><br>HAMBURGER DI VITELLO<br><br>CAROTE JULIENNE<br>Allergeni glutine | CREMA DI POMODORO CON CROSTINI<br><br>OMELETTE<br><br>SPINACI ALL'OLIO<br>Allergeni glutine, uovo, latticini, sedano |
| **LUNEDÌ 09** | **MARTEDÌ 10** | **MERCOLEDÌ 11** | **GIOVEDÌ 12** | **VENERDÌ 13** |
| PASTA ALLA CREMA DI CAVOLFIORE<br><br>ARISTA AL FORNO<br><br>ERBETTE ALL'OLIO<br>Allergeni glutine | PASTA AL POMODORO<br><br>FISH BURGER<br><br>MISTO VERDURA SPADELLATA<br>Allergeni, glutine, sedano, pesce | BRODO VEGETALE CON RISO<br>MINI BURGER DI VERDURE<br><br>BASTONCINI DI ORTAGGI LESSI- O TRIFOLATI<br>Allergeni glutine, uovo, latticini | LASAGNE AL POMODORO<br><br>PIATTO FREDDO<br><br>INSALATA<br>Allergeni glutine, uovo, latticini, sedano | PASTA ALL'OLIO<br><br>BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO<br><br>FINOCCHI SPADELLATI<br>Allergeni glutine,uovo |

| LUNEDÌ 16 | MARTEDÌ 17<br>MENU<br>ALL'INCONTRARIO | MERCOLEDÌ 18 | GIOVEDÌ 19 | VENERDÌ 20 |
|---|---|---|---|---|
| PASTA AL POMODORO<br><br>POLPETTINE DI VITELLO IN BIANCO<br><br>CAROTE TRIFOLATE<br>Allergeni glutine, sedano, latticini | RISO AI PORRI<br><br>TORTINO CON PATATE E FORMAGGIO<br><br>INSALATA MISTA<br>+ MAIS<br>Allergeni glutine, uovo, latticini | PASTA AL RAGU<br><br>PIATTO FREDDO FORMAGGIO<br><br>SPINACI<br>Allergeni glutine, sedano, latticini | PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI<br><br>COSCIA DI POLLO AL FORNO<br><br>CAVOLO CAPPUCCIO E RADICCHIO JULIENNE<br>Allergeni glutine, | PASTA AL PESTO<br><br>BASTONCINI DI TOTANI AL FORNO<br><br>LEGUMI ALL'OLIO<br>Allergeni glutine, latticini, pesce |
| LUNEDÌ 23 | MARTEDÌ 24 | MERCOLEDÌ 25<br>**MENU TOSCANO** | GIOVEDÌ 26 | VENERDÌ27 |
| RISO AL PARMIGIANO<br><br>FILETTO DI PESCE CON PANATURA AGLI AROMI<br><br>INSALATA<br>Allergeni glutine, latticini, pesce, uovo | PASTA AL RAGU<br><br>PIATTO FREDDO FORMAGGIO<br><br>SPINACI ALL'OLIO<br>PANE INTEGRALE<br>Allergeni glutine, sedano latticini | PASTA ALL'OLIO E D ERBETTE AROMATICHE<br><br>ARISTA AL FORNO<br><br>FAGIOLI ALL'OLIO<br>Allergeni glutine | PASTA AL POMODORO<br><br>BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO<br><br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>Allergeni glutine, sedano, uovo | PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI<br><br>MINI BURGER DI VERDURE<br><br>VERDURA COTTA<br>Allergeni glutine, latticini uovo |

| LUNEDÌ 30 | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| BRODO VEGETALE CON PASTINA<br><br>HAMBURGER DI TACCHINO<br><br>CAVOLO CAPPUCCIO E RADICCHIO JULIENNNE<br>Allergeni glutine | | | | |

**LO SAPEVI CHE:**



- *il nostro passato verdura viene fatto con verdura fresca*
- *stiamo attenti a non sprecare, ma ciò che cucinato oggi non si riutilizza domani*



***...E PER CENA COSA MANGIO?***

- *Risotto con verdure*
- *involtino di carne bianca con verdura*
- *piatto unico: zuppa di legumi e cereali*