

The background is a vibrant yellow color, densely populated with various white line-art icons of food items. These include fruits like apples and cherries, vegetables like carrots and mushrooms, bakery items like bread, donuts, and muffins, and other foodstuffs like a glass of milk, a chicken drumstick, and a bowl of spaghetti. A dashed white line forms a large, rounded rectangular frame around the central text.

# menù ESTATE

**dal 20 maggio al 7 giugno**  
**secondaria Cavalcanti**

# menù estate SECONDARIA CAVALCANTI

## MERCOLEDÌ 22 MAGGIO

SETTIMANA

1

### Menù biodiversità

Pasta di grani antichi al pesto della varietà<sup>1</sup>

Polpette fantasia<sup>2</sup> con salsa Bugs Bunny

Pomodori gialli e rossi

Frutta

## MERCOLEDÌ 29 MAGGIO

SETTIMANA

2

Caserecce alla pomarola

Arista alla fiorentina 

Erbette saltate

Frutta

## MERCOLEDÌ 5 GIUGNO

SETTIMANA

3

### Menù di fine anno

Orecchiette al pesto di basilico 

Wurstel e salsa rosa

Insalata con mais

Frutta

\* prodotto surgelato



piatto freddo

nota<sup>1</sup>: zucchine, peperoni, carota, melanzana e pomodori secchi | nota<sup>2</sup>: con ceci, fagioli e barbabietola

# GLI INGREDIENTI

Crediamo che la **buona mensa** risieda anche nella qualità delle materie prime. Vi "raccontiamo" i prodotti che utilizziamo per preparare il pranzo dei bambini.

## Pasta, cereali, pane e pizza

Il primo piatto è quello preferito dai bambini.

Per questo cerchiamo di alternare ricette tradizionali e semplici a quelle che prevedono l'utilizzo di verdure sotto forma di pesti e salse.

### PASTA SECCA

**Pasta di semola biologica**, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani.

### PANE

Il **pane** è fatto con farine locali di tipo 2, utilizzando anche grano Verna. La filiera è interamente locale, dal grano al mulino e infine al panificio!



Il **pane senza glutine** è preparato dai nostri cuochi con mix di farine senza glutine.

## Dessert

I **biscotti al mais** sono prodotti da un pastificio artigianale locale.

## Legumi

Rendere i legumi spesso protagonisti del pranzo è una scelta che fa bene alla salute e all'ambiente.

Soprattutto quando si scelgono quelli buoni. Vediamoli insieme:

- I **fagioli** e i **ceci** utilizzati nei nostri menù sono biologici.

## Carne

È importante alternare con la giusta frequenza carne rossa e carne bianca e scegliere quella di buona qualità.

- La carne di **suino** dell'arista è di un produttore toscano.

## Frutta e verdura

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica.

Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.

La **verdura gelo** è biologica.

## Condimenti e salse a base di pomodoro

Le **salse a base di pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è l'olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.