



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù ESTATE per la Scuola Primaria

A.S. 2023-2024

In vigore dal 4 settembre 2022 fino al 20 ottobre 2023 compreso – e dal 6 maggio 2024 fino a termine anno scolastico

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e martedì	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote filè Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita Pecorino toscano Pinzimonio di stagione Frutta di stagione	Passato di verdura* con farro Petto di pollo* al limone Patate* arrosto Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Uovo sodo in salsa verde Zucchine* all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Petto di pollo* gratinato Zucchine* a buglione Frutta di stagione
Mercoledì e giovedì	Pasta all'olio Platessa* impanata Zucchine* a buglione Frutta di stagione	Lasagne al pesto Pomodori Frutta di stagione Ricotta con miele	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Macedonia di frutta	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Verdure in pinzimonio Frutta di stagione Crostata veg	Insalata di riso Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Maccheroni e peperoni* al forno Platessa* impanata Pomodori Frutta di stagione
Venerdì						

Il menù avrà inizio a partire dalla 1° settimana, salvo eccezioni dovute a festività o problematiche legate all'ordinazione della merce.

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù ESTATE per l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia

A.S. 2023-2024

In vigore dal 4 settembre 2022 fino al 20 ottobre 2023 compreso – e dal 6 maggio 2024 fino a termine anno scolastico

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita Pecorino toscano Pinzimonio di stagione Frutta di stagione	Passato di verdura* con farro Petto di pollo* al limone Patate* arrosto Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Uovo sodo Zucchine* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo* gratinato Zucchine* a buglione Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Patate e piselli* all'olio Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio di stagione Macedonia di frutta	Pasta all'olio Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla norma* Platessa* impanata Fagioli all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura* con riso Fesa di tacchino arrosto Patate lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Frittata di zucchine* e fiori Insalata mista Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Platessa* impanata Zucchine* a buglione Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Patate lesse Frutta di stagione Ricotta con miele	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Macedonia di frutta	Pasta al pomodoro Verdure in pinzimonio Frutta di stagione Crostata veg	Riso al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa* impanata Pomodori Frutta di stagione
Giovedì	Minestrone di verdura* con orzo Petto di tacchino all'olio Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di platessa* e patate Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Pasta con i peperoni /melanzane* Petto di pollo al limone Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* alla livornese Zucchine* a buglione Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Platessa* impanata Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Stracchino Fagiolini* trifolati Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alle zucchine* Frittata Pomodori Frutta di stagione	Crema di piselli* con quadrucchi Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione	Risotto alle zucchine* Platessa* gratinata Verdure miste* a buglione Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Hamburger Patate* arrosto Macedonia di frutta

Il menù avrà inizio a partire dalla 1° settimana, salvo eccezioni dovute a festività o problematiche legate all'ordinazione della merce.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

I nostri prodotti di qualità:



prodotti DOP: olio extravergine di oliva Terre di Siena (per i condimenti a crudo); prosciutto crudo di Parma con stagionatura non inferiore a 18 mesi; parmigiano reggiano, grana padano, pecorino toscano, provolone, asiago e fontina;



prodotto BIO: fusi di pollo; zucchine e spinaci; pasta di semola; riso parboiled; farina tipo 0; pomodori pelati e passata di pomodoro; uova e uova pastorizzate; latte UHT e burro; yogurt bianco e alla frutta; mozzarella, stracchino, ricotta e caciotta; ceci secchi, lenticchie secche, fagioli cannellini e borlotti; biscotti monoporzione, crostatine alla frutta, succhi di frutta e miele;



prodotto IGP: bresaola della Valtellina; hamburger di vitellone chianina, macinato di vitellone chianina e noce di vitellone chianina;



prodotto di Filiera Corta Toscana: olio extravergine di oliva; farina di mais per polenta;



prodotto Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo.

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali