



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga


Menù ESTATE per la Scuola Primaria

A.S. 2024-2025

In vigore dal 16 settembre fino al 25 ottobre 2024 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e martedì	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote filè Macedonia di frutta	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	Insalata di riso Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Maccheroni e peperoni* al forno Petto di pollo* gratinato Zucchine* a buglione Frutta di stagione
Mercoledì e giovedì	Pasta all'olio Platessa* panata Fagiolini* trifolati Frutta di stagione	Lasagne al pesto Ricotta Pomodori Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Polpette di ceci Verdure in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Uovo sodo in salsa verde Zucchine* all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Platessa* panata 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.

Poggibonsi, agosto 2024

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. 2024-2025


In vigore dal 16 settembre fino al 25 ottobre 2024 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote a bastoncino Macedonia di frutta	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	Riso al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Riso al pomodoro Petto di pollo* gratinato Zucchine* a buglione Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Zucchine a buglione Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio di stagione Macedonia di frutta	Pasta all'olio Frittata di patate Pomodori Frutta di stagione	Pasta alla norma* Platessa* panata Pisellini alla salvia Frutta di stagione	Risotto alle verdure* Fesa di tacchino arrosto Patate lesse Frutta di stagione	Insalata di orzo con verdure* Frittata di zucchine* e fiori Insalata mista Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Platessa* panata Fagiolini* trifolati Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Ricotta Patate lesse Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Verdure in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Uovo sodo Zucchine* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* panata Pomodori Frutta di stagione
Giovedì	Risotto alle zucchine* Frittata Pomodori 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* trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Platessa* panata Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Stracchino Fagiolini* trifolati Frutta di stagione
Venerdì	Insalata di orzo con verdure* Petto di tacchino all'olio Patate lesse Frutta di stagione	Riso e piselli* Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione	Risotto alle zucchine* Platessa* gratinata Verdure miste* a buglione Frutta di stagione	Insalata di farro con verdure* 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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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.

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.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali