



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù ESTATE per la Scuola Primaria


A.S. 2025-2026

In vigore dal 4 maggio a fine anno scolastico•

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e martedì	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote file 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 Halibut* panato 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* in bianco Uovo sodo in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Halibut* panato 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.

•la data di fine menù potrebbe essere anticipata o posticipata, in accordo con la cucina e l'Ufficio Scuola, in base al meteo e temperature stagionali.

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

Aprile 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista


Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù ESTATE per la CLASSE 1° Scuola Primaria Mazzei – A. S. 2025 – 2026 In vigore dal 4 maggio fino a fine anno scolastico

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote fileè 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
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 Macedonia di frutta
Mercoledì	Pasta all'olio Halibut* panato 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* in bianco Uovo sodo in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Halibut* panato 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* all'olio Frutta di stagione	Pasta con i peperoni/melanzane* Petto di pollo al limone Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Halibut* alla livornese Zucchine* trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di merluzzo* Zucchine* all'olio 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* Merluzzo* gratinato 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 Frutta di stagione

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

•la data di fine menù potrebbe essere anticipata o posticipata, in accordo con la cucina e l'Ufficio Scuola, in base al meteo e temperature stagionali.

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

Aprile 2026

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 4 maggio a fine anno scolastico

	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 rossa 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 Macedonia di frutta
Mercoledì	Pasta all'olio Halibut* panato 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* in bianco Uovo sodo Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Pasta all'olio Halibut* panato 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* all'olio Frutta di stagione	Pasta con i peperoni/melanzane* Petto di pollo al limone Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Halibut* alla livornese Zucchine* trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di merluzzo* Zucchine* all'olio 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* Merluzzo* gratinato 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 Frutta di stagione

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

•la data di fine menù potrebbe essere anticipata o posticipata, in accordo con la cucina e l'Ufficio Scuola, in base al meteo e temperature stagionali.

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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.

Aprile 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali