



A cura della **Dott.ssa Fulvia Bracali**  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per la Scuola Primaria

Anno scolastico 2024 – 2025

In vigore dal 24 marzo al 2 maggio 2025 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì e martedì</b>	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore* rifatto Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	<b>Gnocchi di patate al pomodoro</b> Uovo sodo con salsa verde Verdure* a buglione Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Pollo* arrosto Piselli* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto <b>Insalata e pomodori</b> Frutta di stagione
<b>Mercoledì e giovedì</b>	Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <b>Halibut* panato al forno</b> <b>Fagiolini* all'olio</b> Frutta di stagione	Minestrone di verdura* con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate* arrosto Frutta di stagione	Risotto agli asparagi* Petto di pollo alla salvia Carote file Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di ceci Barchette di finocchi* gratinati <b>Yogurt alla frutta bio</b>	Riso al pomodoro Polpette di platessa* e patate <b>Zucchine* trifolate</b> Frutta di stagione

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

Marzo 2025

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della **Dott.ssa Fulvia Bracali**  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

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

Anno scolastico 2024 – 2025


In vigore dal 24 marzo al 2 maggio 2025 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore* rifatto Frutta di stagione	<b>Pizza rossa</b> Bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Zucchine* trifolate Frutta di stagione	<b>Pasta con ragù di verdure</b> Uovo sodo (salsa verde all'Infanzia) Verdure* a buglione Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Pollo* arrosto Piselli* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto <b>Insalata e pomodori</b> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto allo zafferano Merluzzo* panato Carote* all'olio Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo* alla salvia Bietola* all'agro Frutta di stagione	Risotto ai porri Roast beef Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci* saltati Frutta di stagione	Crema di asparagi* con quadrucci <b>Halibut* panato</b> Purè di patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Spinaci* saltati Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <b>Halibut* panato</b> <b>Fagiolini* all'olio</b> Frutta di stagione	Minestrone di verdura* con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate* arrosto Frutta di stagione	Risotto agli asparagi* Petto di pollo alla salvia Carote file Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Barchette di finocchi* gratinati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di platessa* e patate <b>Zucchine* trifolate</b> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Crema di ceci con pasta Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione Ricotta con miele	Crema di piselli* e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* panato Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Crema di carote e patate Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore* Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Risotto ai carciofi* Polpette di vitellone alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli* all'olio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Carote* all'olio Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Robiola Carote* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Merluzzo* alla livornese Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura* con orzo Spezzatino di vitellone con patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di parmigiano Bietola* all'agro Frutta di stagione

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.

Marzo 2025

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali