



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per la Scuola Primaria

Anno scolastico 2025 – 2026

In vigore dal 23 marzo al 1 maggio 2026 compreso

| | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana | 5° settimana | 6° settimana |
|--------------------------------|---|---|--|---|--|---|
| Lunedì e martedì | 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 | Gnocchi di patate al pomodoro 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 Insalata e pomodori Frutta di stagione |
| Mercoledì e giovedì | Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione | Pasta al pomodoro Halibut* panato al forno Fagiolini* all'olio 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 Frutta di stagione | Riso al pomodoro Polpette di platessa* e patate Zucchine* trifolate 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 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per la CLASSE 1° Scuola Primaria Mazzei – A. S. 2025 – 2026 In vigore dal 23 marzo al 1 maggio 2026 compreso

| | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana | 5° settimana | 6° settimana |
|------------------|---|---|--|---|--|---|
| Lunedì | 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 | Gnocchi di patate al pomodoro 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 Insalata e pomodori Frutta di stagione |
| Martedì | 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 Halibut* panato Purè di patate Frutta di stagione | Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci* saltati Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione | Pasta al pomodoro Halibut* panato al forno Fagiolini* all'olio 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 Frutta di stagione | Riso al pomodoro Polpette di platessa* e patate Zucchine* trifolate Frutta di stagione |
| Giovedì | Crema di ceci con pasta Ricotta Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione | 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 con farro 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 |
| Venerdì | 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 Halibut* 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 |

Comune di Castelnuovo Berardenga

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




A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Anno scolastico 2025 – 2026

In vigore dal 23 marzo al 1 maggio 2026 compreso

| | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana | 5° settimana | 6° settimana |
|------------------|---|--|--|--|---|---|
| Lunedì | Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore* rifatto Frutta di stagione | Pizza rossa Bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione | Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Zucchine* trifolate Frutta di stagione | Pasta con ragù di verdure 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 Insalata e pomodori Frutta di stagione |
| Martedì | Risotto allo zafferano Merluzzo* panato Carote* all'olio Frutta di stagione | Riso all'olio Petto di pollo* alla savia 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 Halibut* panato Purè di patate Frutta di stagione | Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci* saltati Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione | Pasta al pomodoro Halibut* panato Fagiolini* all'olio 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 savia 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 Zucchine* trifolate Frutta di stagione |
| Giovedì | Crema di ceci con pasta Ricotta Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione | 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 con farro 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 |
| Venerdì | 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 Halibut* 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.

*  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.

Marzo 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali