A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia - Anno scolastico 2023 – 2024 - In vigore dal **23 OTTOBRE fino alle vacanze natalizie**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Arista Finocchi e carote lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù Pecorino toscano Carote lesse Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate* arrosto Frutta di stagione	Crema di zucca gialla Platessa* impanata Purè Frutta di stagione	Risotto ai porri* Bocconcini di pollo al latte Finocchi* lessi Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Stracchino Insalata Frutta di stagione
Martedì	Vellutata di ceci con pasta Stracchino Zucchine* trifolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Zucchine lesse Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette di lenticchie al pomodoro Cavolfiore* lesso Frutta di stagione	Pasta alla ricotta Polpette di merluzzo e patate Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di spinaci* Carote lesse Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Platessa impanata Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Vellutata di carote* Omelette Purè Frutta di stagione	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Carote lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Fagiolini *all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* impanata Piselli* all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Crema di verdure con riso Frittata di zucchine* Patate lesse Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Finocchi e carote filè Frutta di stagione Ricotta con miele	Risotto alla zucca gialla* Polpette di pesce al pomodoro Carote filè Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure in bianco petto di pollo* in umido Finocchi gratinati Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta Frittata Patate* arrosto Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche Tacchini arrosto Cavolfiore* rifatto Frutta di stagione
Venerdì	Pasta con fonduta al parmigiano reggiano Polpette di legumi al pomodoro Insalata e pomodori Frutta di stagione	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Bietola* all'agro Frutta di stagione	Passato di verdura* con orzo Frittata Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di zucca gialla* Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* impanata Patate e carote prezzemolate Frutta di stagione	Riso alle verdure Straccetti di vitellone alla pizzaiola Spinaci* saltati Frutta di stagione

San Gimignano, ottobre 2023

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali

A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la Scuola Primaria - Anno scolastico 2023 – 2024 - In vigore dal **23 OTTOBRE fino alle vacanze natalizie**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e Martedì	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Arista Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Lasagne al ragù Pecorino toscano Insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate* arrosto Frutta di stagione	Crema di zucca gialla Platessa impanata Purè Frutta di stagione	Risotto ai porri* Bocconcini di pollo al latte Finocchi in pinzimonio Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Stracchino Insalata Frutta di stagione
Mercoledì e Giovedì	Pasta al pesto Platessa impanata Fagiolini* saltati Frutta di stagione	Vellutata di carote* Omelette Purè Frutta di stagione	Pasta all'olio Uovo sodo in salsa verde Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Carote filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta alla crema di radicchio e parmigiano Platessa* impanata Piselli* all'olio 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.

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, ottobre 2023

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali