



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

| <i>Lunedì</i><br><i>Pasta al pomodoro</i><br><i>Arista</i><br><i>Finocchi e carote lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Martedì</i><br><i>Vellutata di ceci con pasta</i><br><i>Stracchino</i><br><i>Zucchine trifolate</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Mercoledì</i><br><i>Pasta all'olio</i><br><i>Platessa impanata</i><br><i>Fagiolini saltati</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Giovedì</i><br><i>Crema di verdure con riso</i><br><i>Frittata di zucchine</i><br><i>Patate lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Venerdì</i><br><i>Pasta con fonduta al</i><br><i>parmigiano</i><br><i>Polpette di legumi al</i><br><i>pomodoro</i><br><i>Insalata e pomodori</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pasta   | 30      | 80     | Pasta   | 20      | 50     | Pasta  | 30      | 80     | Riso  | 20      | 50     | Pasta  | 30      | 80     |
| Pomodoro  | 10      | 35     | Ceci  | 20      | 30     | Olio   | 3       | 5      | Verdure   | Qb      | Qb     | Parmigiano   | 5       | 30     |
| Odori   | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     | Platessa   | 50      | 150    | Odori   | Qb      | Qb     | Latte  | Qb      | Qb     |
| Olio  | 3       | 5      | Olio  | 3       | 5      | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Olio  | 3       | 5      | Salvia   | Qb      | Qb     |
| Arista  | 30      | 100    | Stracchino  | 30      | 80     | Olio   | 3       | 10     | Uova  | N°1/2   | N°2    | Burro  | 3       | 5      |
| Aromi   | Qb      | Qb     | Zucchine  | 70      | 200    | Fagiolini  | 70      | 200    | Zucchine e  | Qb      | Qb     | Legumi   | 20      | 30     |
| Olio  | 3       | 5      | Aromi   | Qb      | Qb     | Aromi  | Qb      | Qb     | fiori   | Qb      | Qb     | Aromi  | Qb      | Qb     |
| Verdure   | 70      | 200    | Olio  | 3       | 5      | Olio   | 3       | 5      | Olio  | 3       | 5      | Uova   | Qb      | Qb     |
| Olio  | 3       | 5      | Pane  | 20      | 70     | Pane   | 20      | 70     | Patate  | 80      | 180    | Pangrattato  | Qb      | Qb     |
| Pane  | 20      | 70     | Frutta  | 50      | 150    | Frutta   | 50      | 150    | Olio  | 3       | 5      | Pomodoro   | Qb      | Qb     |
| Frutta  | 50      | 150    |   |         |        |  |         |        | Frutta  | 50      | 150    | Olio   | 3       | 5      |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        | Pane  | 20      | 70     | Insalata   | 10      | 40     |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        | Frutta  | 50      | 150    | Pomodori   | 30      | 100    |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        |   |         |        | Olio   | 3       | 10     |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        |   |         |        | Pane   | 20      | 70     |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        |   |         |        | Frutta   | 50      | 150    |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **2° settimana**

| <i>Lunedì</i><br><i>Pasta al ragù</i><br><i>Primo sale</i><br><i>Carote lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Martedì</i><br><i>Pasta all'olio</i><br><i>Platessa impanata</i><br><i>Fagiolini al pomodoro</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Mercoledì</i><br><i>Vellutata di carote</i><br><i>Omelette autunnale</i><br><i>Purè</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Giovedì</i><br><i>Passato di fagioli con pasta</i><br><i>Finocchi e carote filè</i><br><i>Frutta di stagione</i><br><i>Ricotta con miele</i> |         |        | <i>Venerdì</i><br><i>Risotto al pomodoro</i><br><i>Fesa di tacchino con rosmarino e salvia</i><br><i>Bietola all'agro</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|--|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pasta  | 30      | 80     | Pasta  | 30      | 80     | Carote  | 80      | 150    | Pasta   | 20      | 50     | Riso   | 30      | 80     |
| Odori  | Qb      | Qb     | Olio   | 3       | 5      | Patate  | 40      | 70     | Fagioli   | 20      | 30     | Pomodoro   | 10      | 35     |
| Pomodoro   | Qb      | Qb     | Platessa   | 50      | 150    | Odori   | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     | Odori  | Qb      | Qb     |
| Carne macinata   | 20      | 40     | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Burro   | 3       | 5      | Olio  | 3       | 5      | Olio   | 3       | 5      |
| Olio   | 3       | 5      | Olio   | 3       | 5      | Uova  | N°1/2   | N° 2   | Verdure   | 70      | 200    | Tacchino   | 30      | 100    |
| Pecorino   | 20      | 60     | Fagiolini  | 70      | 200    | Parmigiano  | 5       | 20     | Olio  | 3       | 10     | Rosmarino e salvia   | Qb      | Qb     |
| Carote   | 70      | 200    | Aromi  | Qb      | Qb     | Prosciutto  | 10      | 20     | Pane  | 20      | 70     | Farina   | Qb      | Qb     |
| Olio   | 3       | 5      | Olio   | 3       | 10     | Olio  | 3       | 5      | Frutta  | 50      | 150    | Olio   | 3       | 10     |
| Pane   | 20      | 70     | Pane   | 20      | 70     | Patate  | 80      | 180    | Ricotta   | 30      | 100    | Bieta  | 70      | 200    |
| Frutta   | 50      | 150    | Frutta   | 50      | 150    | Latte   | Qb      | Qb     | Miele   | Qb      | Qb     | Limone   | Qb      | Qb     |
|  |         |        |  |         |        | Burro   | 3       | 5      |   |         |        | Olio   | 3       | 5      |
|  |         |        |  |         |        | Pane  | 20      | 70     |   |         |        | Pane   | 20      | 70     |
|  |         |        |  |         |        | Frutta  | 50      | 150    |   |         |        | Frutta   | 50      | 150    |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **3° settimana**

| <i>Lunedì</i><br><i>Crema di verdure con<br/>crostini di pane</i><br><i>Petto di pollo al limone</i><br><i>Patate arrosto</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Martedì</i><br><i>Pasta al pomodoro</i><br><i>Ricotta</i><br><i>Zucchine lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Mercoledì</i><br><i>Pasta all'olio</i><br><i>Uovo sodo</i><br><i>Fagiolini all'olio</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Giovedì</i><br><i>Risotto alla zucca gialla</i><br><i>Bastoncini di merluzzo</i><br><i>panati</i><br><i>Carote filè</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Venerdì</i><br><i>Passato di verdura con orzo</i><br><i>Frittata</i><br><i>Patate lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|--|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|
| Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti |
| Pane   | 20      | 60     | Pasta  | 30      | 80     | Pasta   | 30      | 80     | Riso  | 30      | 80     | Orzo  | 20      | 50     |
| Odori  | Qb      | Qb     | Odori  | Qb      | Qb     | Olio  | 3       | 5      | Zucca   | 10      | 35     | Verdura   | Qb      | Qb     |
| Verdure  | Qb      | Qb     | Pomodoro   | 10      | 35     | Uova  | N° 1/2  | N° 2   | Odori   | Qb      | Qb     | Olio  | 3       | 5      |
| Olio   | 3       | 5      | Olio   | 3       | 5      | Olio  | 3       | 5      | Parmigiano  | 5       | 10     | Uova  | N° 1/2  | N° 2   |
| Pollo  | 30      | 100    | Ricotta  | 40      | 100    | Fagiolini   | 70      | 200    | Olio  | 3       | 5      | Aromi   | Qb      | Qb     |
| Limone   | Qb      | Qb     | Zucchine   | 70      | 200    | Olio  | 3       | 10     | Merluzzo  | 50      | 150    | Olio  | 3       | 5      |
| Farina   | Qb      | Qb     | Olio   | 3       | 5      | Pane  | 20      | 70     | Pangrattato   | Qb      | Qb     | Patate  | 80      | 180    |
| Aromi  | Qb      | Qb     | Pane   | 20      | 70     | Frutta  | 50      | 150    | Olio  | 3       | 5      | Olio  | 5       | 10     |
| Olio   | 3       | 5      | Frutta   | 50      | 150    |   |         |        | Carote  | 70      | 100    | Pane  | 20      | 70     |
| Patate   | 80      | 180    |  |         |        |   |         |        | Olio  | 3       | 10     | Frutta  | 50      | 150    |
| Aromi  | Qb      | Qb     |  |         |        |   |         |        | Pane  | 20      | 70     |   |         |        |
| Olio   | 3       | 5      |  |         |        |   |         |        | Frutta  | 50      | 150    |   |         |        |
| Pane   | 20      | 70     |  |         |        |   |         |        |   |         |        |   |         |        |
| Frutta   | 50      | 150    |  |         |        |   |         |        |   |         |        |   |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **4° settimana**

| <u>Lunedì</u><br><i>Crema di zucca gialla<br/>Platessa impanata<br/>Purè<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Martedì</u><br><i>Riso all'olio<br/>Polpette di lenticchie al<br/>pomodoro<br/>Cavolfiore lesso<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Mercoledì</u><br><i>Pizza margherita<br/>Bocconcini di parmigiano<br/>Carote lesse<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Giovedì</u><br><i>Pasta al ragù di verdure in<br/>bianco<br/>Petto di pollo in umido<br/>Finocchi gratinati<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Venerdì</u><br><i>Pasta al pomodoro<br/>Sformato di zucca gialla<br/>Zucchine all'olio<br/>Frutta di stagione</i> |         |        |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Zucca   | 70      | 150    | Riso  | 30      | 80     | Impasto  | 70      | 200    | Pasta   | 30      | 80     | Pasta  | 30      | 80     |
| Odori   | Qb      | Qb     | Olio  | 3       | 5      | Pomodoro   | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     | Odori  | Qb      | Qb     |
| Olio  | 3       | 5      | Lenticchie  | 30      | 60     | Aromi  | Qb      | Qb     | Verdure   | Qb      | Qb     | Pomodoro   | Qb      | Qb     |
| Platessa  | 50      | 150    | Patate  | 40      | 80     | Mozzarella   | 20      | 40     | Olio  | 3       | 5      | Olio   | 3       | 5      |
| Pangrattat  | Qb      | Qb     | Grana   | 3       | 10     | Olio   | 3       | 10     | Pollo   | 30      | 100    | Zucca  | 30      | 100    |
| o   | 3       | 5      | Uova  | Qb      | Qb     | Parmigiano   | 20      | 50     | Pomodoro  | Qb      | Qb     | Patate   | 10      | 40     |
| Olio  | 80      | 180    | Pangrattato   | Qb      | Qb     | Carote   | 70      | 200    | Aromi   | Qb      | Qb     | Ricotta  | 10      | 20     |
| Patate  | Qb      | Qb     | Aromi   | Qb      | Qb     | Olio   | 3       | 5      | Olio  | 3       | 5      | Uova   | Qb      | Qb     |
| Latte   | 3       | 5      | Pomodoro  | Qb      | Qb     | Frutta   | 50      | 150    | Finocchi  | 70      | 200    | Parmigiano   | 5       | 20     |
| Burro   | 20      | 70     | Olio  | 5       | 5      |  |         |        | Pangrattato   | Qb      | Qb     | Pangrattato  | Qb      | Qb     |
| Pane  | 50      | 150    | Cavolfiore  | 70      | 200    |  |         |        | Olio  | 3       | 5      | Olio   | 3       | 10     |
| Frutta  |         |        | Olio  | 3       | 5      |  |         |        | Pane  | 20      | 70     | Zucchine   | 70      | 200    |
|   |         |        | Pane  | 20      | 70     |  |         |        | Frutta  | 50      | 150    | Olio   | 3       | 5      |
|   |         |        | Frutta  | 50      | 150    |  |         |        |   |         |        | Pane   | 20      | 40     |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        |   |         |        | Frutta   | 50      | 150    |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **5° settimana**

| <i>Lunedì</i>                  |         |        | <i>Martedì</i>                 |         |        | <i>Mercoledì</i>          |         |        | <i>Giovedì</i>                |         |        | <i>Venerdì</i>            |         |        |
|--------------------------------|---------|--------|--------------------------------|---------|--------|---------------------------|---------|--------|-------------------------------|---------|--------|---------------------------|---------|--------|
| <i>Risotto ai porri</i>        |         |        | <i>Pasta alla ricotta</i>      |         |        | <i>Pasta al pomodoro</i>  |         |        | <i>Passato di verdura con</i> |         |        | <i>Pasta all'olio</i>     |         |        |
| <i>Petto di pollo al latte</i> |         |        | <i>Polpette di merluzzo al</i> |         |        | <i>Polpettone</i>         |         |        | <i>pasta</i>                  |         |        | <i>Platessa impanata</i>  |         |        |
| <i>Finocchi lessi</i>          |         |        | <i>pomodoro</i>                |         |        | <i>Fagiolini all'olio</i> |         |        | <i>Frittata</i>               |         |        | <i>Patate e carote</i>    |         |        |
| <i>Frutta di stagione</i>      |         |        | <i>Spinaci salati</i>          |         |        | <i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Patate arrosto</i>         |         |        | <i>prezzemolate</i>       |         |        |
| <i>Frutta di stagione</i>      |         |        | <i>Frutta di stagione</i>      |         |        | <i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Frutta di stagione</i>     |         |        | <i>Frutta di stagione</i> |         |        |
| Alimenti                       | bambini | adulti | Alimenti                       | bambini | adulti | Alimenti                  | bambini | adulti | Alimenti                      | bambini | adulti | Alimenti                  | bambini | adulti |
| Riso                           | 30      | 80     | Pasta                          | 30      | 80     | Pasta                     | 30      | 80     | Pasta                         | 20      | 50     | Pasta                     | 30      | 80     |
| Odori                          | Qb      | Qb     | Ricotta                        | 10      | 25     | Pomodoro                  | 10      | 35     | Verdure                       | Qb      | Qb     | Olio                      | 3       | 5      |
| Porri                          | 10      | 35     | Aromi                          | Qb      | Qb     | Aromi                     | Qb      | Qb     | Olio                          | 3       | 5      | Platessa                  | 50      | 150    |
| Olio                           | 3       | 5      | Olio                           | 3       | 5      | Olio                      | 3       | 5      | Uova                          | N° 1/2  | N° 2   | Pangrattato               | Qb      | Qb     |
| Pollo                          | 30      | 100    | Merluzzo                       | 40      | 120    | Carne                     |         |        | Aromi                         | Qb      | Qb     | Olio                      | 3       | 5      |
| Aromi                          | Qb      | Qb     | Uova                           | Qb      | Qb     | macinata                  | 30      | 80     | Olio                          | 3       | 5      | Patate                    | 40      | 100    |
| Latte                          | Qb      | Qb     | Patate                         | 15      | 30     | Uovo                      | 10      | 20     | Patate                        | 80      | 180    | Carote                    | 35      | 100    |
| Finocchi                       | 70      | 200    | Pangrattato                    | Qb      | Qb     | Aromi                     | Qb      | Qb     | Aromi                         | Qb      | Qb     | Prezzemolo                | Qb      | Qb     |
| Olio                           | 3       | 5      | Pomodoro                       | Qb      | Qb     | Pangrattato               | Qb      | Qb     | Olio                          | 3       | 10     | Olio                      | 3       | 5      |
| Pane                           | 20      | 70     | Aromi                          | Qb      | Qb     | Olio                      | 3       | 10     | Pane                          | 20      | 70     | Pane                      | 20      | 70     |
| Frutta                         | 50      | 150    | Olio                           | 5       | 5      | Fagiolini                 | 70      | 200    | Frutta                        | 50      | 150    | Frutta                    | 50      | 150    |
|                                |         |        | Spinaci                        | 70      | 200    | Olio                      | 3       | 5      |                               |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Aromi                          | Qb      | Qb     | Pane                      | 20      | 70     |                               |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Olio                           | 3       | 10     | Frutta                    | 50      | 150    |                               |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Pane                           | 20      | 70     |                           |         |        |                               |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Frutta                         | 50      | 150    |                           |         |        |                               |         |        |                           |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **6° settimana**

| <i><u>Lunedì</u></i><br><i>Passato di fagioli con pasta</i><br><i>Stracchino</i><br><i>Insalata</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Martedì</u></i><br><i>Pasta al pomodoro</i><br><i>Sformato di spinaci</i><br><i>Carote lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Mercoledì</u></i><br><i>Pasta all'olio</i><br><i>Platessa impanata</i><br><i>Piselli all'olio</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Giovedì</u></i><br><i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i><br><i>Fesa di tacchino arrosto</i><br><i>Cavolfiore rifatto</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Venerdì</u></i><br><i>Riso alle verdure</i><br><i>Fettina di vitellone alla pizzaiola</i><br><i>Spinaci saltati</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pasta  | 20      | 50     | Pasta   | 30      | 80     | Pasta  | 30      | 80     | Pasta  | 30      | 80     | Riso   | 30      | 80     |
| Fagioli  | 20      | 30     | Pomodoro  | 10      | 35     | Olio   | 3       | 5      | Erbette  | 10      | 35     | Verdure  | 20      | 35     |
| Odori  | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     |  |         |        | Parmigiano   | 5       | 5      | Odori  | Qb      | Qb     |
| Olio   | 3       | 5      | Olio  | 3       | 5      | Platessa   | 50      | 150    | Olio   | 3       | 5      | Olio   | 3       | 5      |
| Stracchino   | 30      | 80     | Spinaci   | 40      | 100    | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Tacchino   | 30      | 100    | Vitellone  | 30      | 100    |
| Insalata   | 30      | 100    | Parmigiano  | 5       | 10     | Olio   | 3       | 5      | Aromi  | Qb      | Qb     | Pomodoro   | Qb      | Qb     |
| Olio   | 3       | 10     | Uovo  | N° 1/2  | N° 1 ½ | Piselli  | 40      | 70     | Olio   | 3       | 10     | Aromi  | Qb      | Qb     |
| Pane   | 20      | 70     | Pangrattato   | Qb      | Qb     | Aromi  | Qb      | Qb     | Cavolfiore   | 70      | 200    | Olio   | 3       | 5      |
| Frutta   | 50      | 150    | Carote  | 70      | 200    | Olio   | 3       | 5      | Aromi  | Qb      | Qb     | Spinaci  | 70      | 200    |
|  |         |        | Olio  | 3       | 5      | Pane   | 20      | 70     | Farina   | Qb      | Qb     | Aromi  | Qb      | Qb     |
|  |         |        | Pane  | 20      | 70     | Frutta   | 50      | 150    | Pomodoro   | Qb      | Qb     | Olio   | 3       | 10     |
|  |         |        | Frutta  | 50      | 150    |  |         |        | Olio   | 3       | 5      | Pane   | 20      | 70     |
|  |         |        |   |         |        |  |         |        | Pane   | 20      | 70     | Frutta   | 50      | 150    |
|  |         |        |   |         |        |  |         |        | Frutta   | 50      | 150    |  |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
**Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

| <u>Lunedì</u><br><i>Pasta al pomodoro</i><br><i>Arista</i><br><i>Finocchi e carote lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Martedì</u><br><i>Vellutata di ceci con pasta</i><br><i>Stracchino</i><br><i>Zucchine trifolate</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Mercoledì</u><br><i>Pasta all'olio</i><br><i>Platessa impanata</i><br><i>Fagiolini saltati</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Giovedì</u><br><i>Crema di verdure con riso</i><br><i>Frittata di zucchine</i><br><i>Carote filè</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <u>Venerdì</u><br><i>Pasta con fonduta al</i><br><i>parmigiano</i><br><i>Polpette di legumi al</i><br><i>pomodoro</i><br><i>Insalata e pomodori</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pasta   | 50      | 80     | Pasta   | 30      | 50     | Pasta  | 50      | 80     | Riso   | 30      | 50     | Pasta  | 50      | 80     |
| Pomodoro  | 20      | 30     | Ceci  | 20      | 30     | Olio   | 5       | 5      | Verdure  | Qb      | Qb     | Parmigiano   | 15      | 30     |
| Odori   | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     |  |         |        | Odori  | Qb      | Qb     | Latte  | Qb      | Qb     |
| Olio  | 5       | 5      | Olio  | 5       | 5      | Platessa   | 70      | 150    | Olio   | 5       | 5      | Salvia   | Qb      | Qb     |
|   |         |        |   |         |        | Pangrattato  | Qb      | Qb     |  |         |        | Burro  | 5       | 5      |
| Arista  | 50      | 100    | Stracchino  | 40      | 80     | Olio   | 5       | 10     | Uova   | N°1     | N°2    |  |         |        |
| Aromi   | Qb      | Qb     |   |         |        |  |         |        | Zucchine   | Qb      | Qb     | Legumi   | 30      | 50     |
| Olio  | 5       | 5      | Zucchine  | 100     | 200    | Fagiolini  | 100     | 200    | Olio   | 5       | 5      | Aromi  | Qb      | Qb     |
|   |         |        | Aromi   | Qb      | Qb     | Aromi  | Qb      | Qb     |  |         |        | Uova   | Qb      | Qb     |
| Verdure   | 100     | 200    | Olio  | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      | Carote   | 100     | 200    | Pangrattato  | Qb      | Qb     |
| Olio  | 5       | 5      |   |         |        |  |         |        | Olio   | 5       | 5      | Pomodoro   | Qb      | Qb     |
|   |         |        | Pane  | 40      | 70     | Pane   | 40      | 70     |  |         |        | Olio   | 5       | 5      |
| Pane  | 40      | 70     | Frutta  | 100     | 150    | Frutta   | 100     | 150    | Pane   | 40      | 70     | Insalata   | 20      | 40     |
| Frutta  | 100     | 150    |   |         |        |  |         |        | Frutta   | 100     | 150    | Pomodori   | 50      | 100    |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        | Torta  | 50      | 80     | Olio   | 5       | 10     |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        |  |         |        | Pane   | 40      | 70     |
|   |         |        |   |         |        |  |         |        |  |         |        | Frutta   | 100     | 150    |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola dell'infanzia  
Anno scolastico 2024 – 2025 **2° settimana**

| <i>Lunedì</i><br>Pasta al ragù<br>Primo sale<br>Carote lesse<br>Frutta di stagione |         |        | <i>Martedì</i><br>Pasta all'olio<br>Platessa impanata<br>Fagiolini al pomodoro<br>Frutta di stagione |         |        | <i>Mercoledì</i><br>Vellutata di carote<br>Omelette autunnale<br>Purè<br>Frutta di stagione |         |        | <i>Giovedì</i><br>Passato di fagioli con pasta<br>Finocchi e carote filè<br>Frutta di stagione<br>Ricotta con miele |         |        | <i>Venerdì</i><br>Risotto al pomodoro<br>Fesa di tacchino con rosmarino e salvia<br>Carote lesse<br>Frutta di stagione |         |        |
|--|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pasta  | 50      | 80     | Pasta  | 50      | 80     | Carote  | 100     | 150    | Pasta   | 30      | 50     | Riso   | 50      | 80     |
| Odori  | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 5      | Patate  | 50      | 70     | Fagioli   | 20      | 30     | Pomodoro   | 20      | 35     |
| Pomodoro   | Qb      | Qb     | Platessa   | 70      | 150    | Odori   | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     | Odori  | Qb      | Qb     |
| Carne macinata   | 30      | 40     | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Burro   | 5       | 5      | Olio  | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      |
| Olio   | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      | Uova  | N°1/2   | N° 1 ½ | Verdure   | 100     | 200    | Tacchino   | 50      | 100    |
| Primo sale   | 40      | 60     | Fagiolini  | 100     | 200    | Parmigiano  | 10      | 20     | Olio  | 5       | 10     | Rosmarino e salvia   | Qb      | Qb     |
| Carote   | 100     | 200    | Aromi  | Qb      | Qb     | Verdure   | Qb      | Qb     | Pane  | 40      | 70     | Farina   | Qb      | Qb     |
| Olio   | 5       | 5      | Olio   | 5       | 10     | Aromi   | Qb      | Qb     | Frutta  | 100     | 150    | Olio   | 5       | 10     |
| Pane   | 40      | 70     | Pane   | 40      | 70     | Olio  | 5       | 5      | Ricotta   | 50      | 100    | Bietola  | 100     | 200    |
| Frutta   | 100     | 150    | Frutta   | 100     | 150    | Patate  | 120     | 180    | Miele   | Qb      | Qb     | Limone   | Qb      | Qb     |
|  |         |        |  |         |        | Latte   | Qb      | Qb     |   |         |        | Olio   | 5       | 5      |
|  |         |        |  |         |        | Burro   | 5       | 5      |   |         |        | Pane   | 40      | 70     |
|  |         |        |  |         |        | Pane  | 40      | 70     |   |         |        | Frutta   | 100     | 150    |
|  |         |        |  |         |        | Frutta  | 100     | 150    |   |         |        |  |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali





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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
**Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **3° settimana**

| <i><u>Lunedì</u></i><br><i>Crema di verdure con<br/>crostini di pane<br/>Petto di pollo al limone<br/>Patate arrosto<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Martedì</u></i><br><i>Pasta al pomodoro<br/>Ricotta<br/>Zucchine lesse<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Mercoledì</u></i><br><i>Pasta all'olio<br/>Uovo sodo<br/>Fagiolini all'olio<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Giovedì</u></i><br><i>Risotto alla zucca gialla<br/>Bastoncini di merluzzo<br/>panati<br/>Carote filè<br/>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Venerdì</u></i><br><i>Passato di verdura con orzo<br/>Frittata<br/>Patate lesse<br/>Frutta di stagione</i> |         |        |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pane  | 30      | 50     | Pasta   | 50      | 80     | Pasta  | 50      | 80     | Riso   | 50      | 80     | Orzo   | 30      | 50     |
| Verdure   | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 5      | Zucca  | 20      | 35     | Verdura  | Qb      | Qb     |
| Odori   | Qb      | Qb     | Pomodoro  | 20      | 35     | Uova   | N° 1    | N° 2   | Odori  | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 5      |
| Olio  | 5       | 5      | Olio  | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      | Parmigiano   | 5       | 10     | Uova   | N° 1    | N° 2   |
| Pollo   | 50      | 100    | Ricotta   | 50      | 100    | Olio   | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      | Aromi  | Qb      | Qb     |
| Limone  | Qb      | Qb     | Zucchine  | 100     | 200    | Fagiolini  | 100     | 200    | Merluzzo   | 70      | 150    | Olio   | 5       | 5      |
| Farina  | Qb      | Qb     | Olio  | 5       | 5      | Olio   | 5       | 10     | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Patate   | 120     | 180    |
| Aromi   | Qb      | Qb     | Pane  | 40      | 70     | Pane   | 40      | 70     | Olio   | 5       | 5      | Olio   | 5       | 10     |
| Olio  | 5       | 5      | Frutta  | 100     | 150    | Frutta   | 100     | 150    | Carote   | 100     | 200    | Pane   | 40      | 70     |
| Patate  | 120     | 180    |   |         |        |  |         |        | Olio   | 5       | 10     | Frutta   | 100     | 150    |
| Aromi   | Qb      | Qb     |   |         |        |  |         |        | Pane   | 40      | 70     |  |         |        |
| Olio  | 5       | 5      |   |         |        |  |         |        | Frutta   | 100     | 150    |  |         |        |
| Pane  | 40      | 70     |   |         |        |  |         |        |  |         |        |  |         |        |
| Frutta  | 100     | 150    |   |         |        |  |         |        |  |         |        |  |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Comune di Castelnuovo Berardenga  
**Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **4° settimana**

| <i><u>Lunedì</u></i><br><i>Crema di zucca gialla</i><br><i>Platessa impanata</i><br><i>Purè</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Martedì</u></i><br><i>Riso all'olio</i><br><i>Polpette di lenticchie al</i><br><i>pomodoro</i><br><i>Cavolfiore lesso</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Mercoledì</u></i><br><i>Pizza margherita</i><br><i>Bocconcini di parmigiano</i><br><i>Carote filè</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Giovedì</u></i><br><i>Pasta al ragù di verdure in</i><br><i>bianco</i><br><i>Petto di pollo in umido</i><br><i>Finocchi gratinati</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Venerdì</u></i><br><i>Pasta al pomodoro</i><br><i>Sfornato di zucca gialla</i><br><i>Zucchine all'olio</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|
| Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti |
| Zucca  | 100     | 150    | Riso   | 50      | 80     | Impasto  | 100     | 200    | Pasta  | 50      | 80     | Pasta   | 50      | 80     |
| Odori  | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 5      | Pomodoro   | Qb      | Qb     | Odori  | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     |
| Olio   | 5       | 5      | Lenticchie   | 30      | 60     | Aromi  | Qb      | Qb     | Verdure  | 20      | 35     | Pomodoro  | Qb      | Qb     |
| Platessa   | 70      | 150    | Patate   | 40      | 80     | Mozzarella   | 20      | 40     | Olio   | 5       | 5      | Olio  | 5       | 5      |
| Pangrattato  | Qb      | Qb     | Grana  | 5       | 10     | Olio   | 5       | 10     | Pollo  | 50      | 100    | Zucca   | 50      | 100    |
| o  | 5       | 5      | Uova   | Qb      | Qb     | Parmigiano   | 20      | 50     | Pomodoro   | Qb      | Qb     | Patate  | 20      | 40     |
| Olio   | 120     | 180    | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Carote   | 100     | 200    | Aromi  | Qb      | Qb     | Ricotta   | 10      | 20     |
| Patate   | Qb      | Qb     | Aromi  | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      | Uova  | Qb      | Qb     |
| Latte  | 5       | 5      | Pomodoro   | Qb      | Qb     | Frutta   | 100     | 150    | Finocchi   | 100     | 200    | Parmigiano  | 10      | 20     |
| Burro  | 40      | 70     | Olio   | 5       | 5      |  |         |        | Pangrattato  | Qb      | Qb     | Pangrattato   | Qb      | Qb     |
| Pane   | 100     | 150    | Cavolfiore   | 100     | 200    |  |         |        | Olio   | 5       | 5      | Olio  | 5       | 10     |
| Frutta   |         |        | Olio   | 5       | 5      |  |         |        | Pane   | 40      | 70     | Zucchine  | 100     | 200    |
|  |         |        | Pane   | 40      | 70     |  |         |        | Frutta   | 100     | 150    | Olio  | 5       | 5      |
|  |         |        | Frutta   | 100     | 150    |  |         |        |  |         |        | Pane  | 20      | 40     |
|  |         |        |  |         |        |  |         |        |  |         |        | Frutta  | 100     | 150    |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.



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

Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga  
**Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **5° settimana**

| <i>Lunedì</i>                  |         |        | <i>Martedì</i>                          |         |        | <i>Mercoledì</i>          |         |        | <i>Giovedì</i>                      |         |        | <i>Venerdì</i>            |         |        |
|--------------------------------|---------|--------|---|---------|--------|---------------------------|---------|--------|-------------------------------------|---------|--------|---------------------------|---------|--------|
| <i>Risotto ai porri</i>        |         |        | <i>Pasta alla ricotta</i>               |         |        | <i>Pasta al pomodoro</i>  |         |        | <i>Passato di verdura con pasta</i> |         |        | <i>Pasta all'olio</i>     |         |        |
| <i>Petto di pollo al latte</i> |         |        | <i>Polpette di merluzzo al pomodoro</i> |         |        | <i>Polpettone</i>         |         |        | <i>Frittata</i>                     |         |        | <i>Platessa impanata</i>  |         |        |
| <i>Finocchi lessi</i>          |         |        | <i>Spinaci salati</i>                   |         |        | <i>Fagiolini all'olio</i> |         |        | <i>Patate arrosto</i>               |         |        | <i>Piselli all'olio</i>   |         |        |
| <i>Frutta di stagione</i>      |         |        | <i>Frutta di stagione</i>               |         |        | <i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i>Frutta di stagione</i>           |         |        | <i>Frutta di stagione</i> |         |        |
| Alimenti                       | bambini | adulti | Alimenti                                | bambini | adulti | Alimenti                  | bambini | adulti | Alimenti                            | bambini | adulti | Alimenti                  | bambini | adulti |
| Riso                           | 50      | 80     | Pasta                                   | 50      | 80     | Pasta                     | 50      | 80     | Pasta                               | 30      | 50     | Pasta                     | 50      | 80     |
| Odori                          | Qb      | Qb     | Ricotta                                 | 15      | 25     | Pomodoro                  | 20      | 35     | Verdure                             | Qb      | Qb     | Olio                      | 5       | 5      |
| Porri                          | 20      | 35     | Aromi                                   | Qb      | Qb     | Aromi                     | Qb      | Qb     | Olio                                | 5       | 5      | Platessa                  | 70      | 150    |
| Olio                           | 5       | 5      | Olio                                    | 5       | 5      | Olio                      | 5       | 5      | Uova                                | N° 1    | N° 2   | Pangrattato               | Qb      | Qb     |
| Pollo                          | 50      | 100    | Merluzzo                                | 70      | 120    | Carne                     |         |        | Aromi                               | Qb      | Qb     | Aromi                     | Qb      | Qb     |
| Aromi                          | Qb      | Qb     | Patate                                  | 20      | 35     | macinata                  | 50      | 80     | Olio                                | 5       | 5      | Olio                      | 5       | 5      |
| Latte                          | Qb      | Qb     | Uovo                                    | Qb      | Qb     | Uovo                      | 10      | 20     | Patate                              | 120     | 180    | Piselli                   | 40      | 60     |
| Finocchi                       | 100     | 200    | Pangrattato                             | Qb      | Qb     | Aromi                     | Qb      | Qb     | Aromi                               | Qb      | Qb     | Olio                      | 5       | 5      |
| Olio                           | 5       | 5      | Pomodoro                                | Qb      | Qb     | Pangrattato               | Qb      | Qb     | Olio                                | 5       | 10     | Pane                      | 40      | 70     |
| Pane                           | 40      | 70     | Aromi                                   | Qb      | Qb     | Olio                      | 5       | 10     | Pane                                | 40      | 70     | Frutta                    | 100     | 150    |
| Frutta                         | 100     | 150    | Olio                                    | 5       | 5      | Fagiolini                 | 100     | 200    | Frutta                              | 100     | 150    |                           |         |        |
|                                |         |        | Spinaci                                 | 100     | 200    | Olio                      | 5       | 5      |                                     |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Aromi                                   | Qb      | Qb     | Pane                      | 40      | 70     |                                     |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Olio                                    | 5       | 10     | Frutta                    | 100     | 150    |                                     |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Pane                                    | 40      | 70     |                           |         |        |                                     |         |        |                           |         |        |
|                                |         |        | Frutta                                  | 100     | 150    |                           |         |        |                                     |         |        |                           |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.



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

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **6° settimana**

| <i><u>Lunedì</u></i><br><i>Passato di fagioli con pasta</i><br><i>Stracchino</i><br><i>Insalata</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Martedì</u></i><br><i>Pasta al pomodoro</i><br><i>Sformato di spinaci</i><br><i>Carote lesse</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Mercoledì</u></i><br><i>Pasta all'olio</i><br><i>Platessa impanata</i><br><i>Piselli all'olio</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Giovedì</u></i><br><i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i><br><i>Fesa di tacchino arrosto</i><br><i>Cavolfiore rifatto</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        | <i><u>Venerdì</u></i><br><i>Riso alle verdure</i><br><i>Fettina di vitellone alla pizzaiola</i><br><i>Spinaci saltati</i><br><i>Frutta di stagione</i> |         |        |
|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti  | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti | Alimenti   | bambini | adulti |
| Pasta  | 30      | 50     | Pasta   | 50      | 80     | Pasta  | 50      | 80     | Pasta  | 50      | 80     | Riso   | 50      | 80     |
| Fagioli  | 20      | 30     | Pomodoro  | 15      | 25     | Olio   | 5       | 5      | Erbette  | 20      | 35     | Verdure  | 15      | 25     |
| Odori  | Qb      | Qb     | Odori   | Qb      | Qb     | Platessa<br>Pangrattato  | 70      | 150    | Parmigiano   | 5       | 5      | Odori  | Qb      | Qb     |
| Olio   | 5       | 5      | Olio  | 5       | 5      |  |         |        | Olio   | 5       | 5      | Olio   | 5       | 5      |
| Stracchino   | 40      | 80     | Spinaci   | 60      | 100    | Olio   | 5       | 5      | Tacchino   | 50      | 100    | Scaloppina   | 50      | 100    |
| Insalata   | 50      | 100    | Parmigiano  | 10      | 10     | Piselli  | 40      | 70     | Aromi  | Qb      | Qb     | Pomodoro   | Qb      | Qb     |
|  |         |        | Uovo  | N° 1/2  | N° 1 ½ |  |         |        | Olio   | 5       | 10     | Aromi  | Qb      | Qb     |
| Olio   | 5       | 10     | Pangrattato   | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 5      | Cavolfiore   | 100     | 200    | Olio   | 5       | 5      |
| Pane   | 40      | 70     | Carote  | 100     | 200    | Pane   | 40      | 70     | Aromi  | Qb      | Qb     | Spinaci  | 100     | 200    |
| Frutta   | 100     | 150    | Olio  | 5       | 5      |  |         |        | Frutta   | 100     | 150    | Farina   | Qb      | Qb     |
|  |         |        | Pane  | 40      | 70     |  |         |        | Pomodoro   | Qb      | Qb     | Olio   | 5       | 10     |
|  |         |        | Frutta  | 100     | 150    |  |         |        | Olio   | 5       | 5      | Pane   | 40      | 70     |
|  |         |        |   |         |        |  |         |        | Pane   | 40      | 70     | Frutta   | 100     | 150    |
|  |         |        |   |         |        |  |         |        | Frutta   | 100     | 150    |  |         |        |

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali

### Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

#### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

|                            | LUNEDI'   | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'  |
|----------------------------|---|--|--|--|---|
| <b><u>1° SETTIMANA</u></b> | Pasta al pomodoro<br>Arista<br>Finocchi e carote<br>lesse<br>Frutta di stagione | Vellutata di ceci<br>con pasta<br>Stracchino<br>Zucchine trifolate<br>Frutta di stagione | Pasta all'olio<br>Platessa impanata<br>Fagiolini saltati<br>Frutta di stagione | Crema di verdure<br>con riso<br>Frittata di zucchine<br>Patate lesse<br>Frutta di stagione | Pasta con fonduta al<br>parmigiano reggiano<br>Polpette di legumi al<br>pomodoro<br>Insalata e pomodori<br>Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO            | Pasta all'olio<br>Petto di pollo<br>all'olio<br>Mela                            | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Zucchine lesse<br>Banana                             | Platessa all'olio<br>Patate lesse<br>Mela                                      | Riso all'olio<br>Fettina all'olio<br>Banana  | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Patate lesse<br>Mela  |
| NO LATTE E DERIVATI        | Menù del giorno   | Pollo all'olio   | Menù del giorno  | Frittata di zucchine<br>e fiori senza latte e<br>derivati                                  | Pasta all'olio<br>Polpette di legumi senza<br>latte e formaggio o pollo<br>all'olio   |
| NO POMODORO                | Pasta all'olio  | Vellutata di ceci no<br>pomodoro   | Fagiolini saltati no<br>pomodoro   | Crema di verdure<br>no pomodoro con<br>riso  | Polpette di legumi in<br>bianco<br>Solo insalata  |



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

|                               |   |   |  |   |   |
|-------------------------------|---|---|--|---|---|
| NO UOVO                       | Menù del giorno                                 | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Fettina all'olio                                  | Polpette di legumi no uova o pollo all'olio   |
| NO PESCE                      | Menù del giorno                                 | Menù del giorno   | Pecorino toscano   | Menù del giorno                                   | Menù del giorno   |
| NO GLUTINE                    | Pasta no glutine al pomodoro<br>Pane no glutine | Vellutata di ceci con pasta no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine all'olio<br>Platessa impanata con pangrattato no glutine<br>Pane no glutine | Frittata senza farina o simili<br>Pane no glutine | Pasta no glutine con fonduta al parmigiano<br>Polpette di legumi con farina e pangrattato no glutine<br>Pane no glutine |
| LATTO-OVO<br>VEGETARINA       | Ceci all'olio                                   | Menù del giorno   | Hamburger di soia  | Menù del giorno                                   | Menù del giorno   |
| NO ARACHIDI E<br>FRUTTA SECCA | Menù del giorno                                 | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Menù del giorno                                   | Menù del giorno   |
| NO CARNE SUINO                | Platessa all'olio                               | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Menù del giorno                                   | Menù del giorno   |

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

|                     | LUNEDI'   | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|---------------------|---|---|---|--|--|
| <u>2° SETTIMANA</u> | Pasta al ragù<br>Primo sale<br>Carote lesse<br>Frutta di stagione | Pasta all'olio<br>Platessa impanata<br>Fagiolini al<br>pomodoro<br>Frutta di stagione | Vellutata di carote<br>Omelette autunnale<br>Purè<br>Frutta di stagione | Passato di fagioli<br>con pasta<br>Verdure a<br>bastoncino (carote e<br>finocchi)<br>Frutta di stagione<br>Ricotta con miele | Riso al pomodoro<br>Fesa di tacchino con<br>rosmarino e salvia<br>Bietola all'agro<br>Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO     | Pasta all'olio<br>Fettina all'olio<br>Mela                        | Platessa all'olio<br>Carote lesse<br>Banana   | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Patate lesse<br>Mela                | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Carote lesse<br>Mela   | Riso all'olio<br>Tacchino all'olio<br>Patate lesse<br>Banana   |
| NO LATTE E DERIVATI | Fettina all'olio  | Menù del giorno   | Omelette con tutti<br>gli ingredienti no<br>parmigiano<br>Patate lesse  | Prosciutto cotto<br>senza tracce di latte<br>e derivati al posto<br>della ricotta  | Menù del giorno  |
| NO POMODORO         | Pasta all'olio o<br>pasta al ragù in<br>bianco                    | Fagiolini all'olio  | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Riso all'olio  |
| NO UOVO             | Menù del giorno   | Menù del giorno   | Pollo all'olio  | Menù del giorno  | Menù del giorno  |



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

|                               |   |   |  |  |   |
|-------------------------------|---|---|--|--|---|
| NO PESCE                      | Menù del giorno                             | Prosciutto cotto  | Menù del giorno  | Menù del giorno  | Menù del giorno   |
| NO GLUTINE                    | Pasta no glutine al ragù<br>Pane no glutine | Pasta no glutine all'olio<br>Platessa con pangrattato no glutine<br>Pane no glutine | Omelette no farina o simili<br>Omelette no prosciutto<br>Pane no glutine | Passato di fagioli con pasta no glutine<br>Pane no glutine | Riso cotto a parte al pomodoro<br>Tacchino con farina no glutine<br>Pane no glutine |
| LATTO-OVO<br>VEGETARIANA      | Lasagne al pomodoro o pasta al pomodoro     | Uovo sodo   | Omelette no prosciutto   | Menù del giorno  | Fagioli al pomodoro   |
| NO ARACHIDI E<br>FRUTTA SECCA | Menù del giorno                             | Menù del giorno   | Omelette no prosciutto   | Menù del giorno  | Menù del giorno   |
| NO CARNE SUINO                | Menù del giorno                             | Menù del giorno   | Omelette no prosciutto   | Menù del giorno  | Menù del giorno   |

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali





A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

|                            | LUNEDI'   | MARTEDI'   | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'   |
|----------------------------|---|--|---|---|--|
| <b><u>3° SETTIMANA</u></b> | Crema di verdure<br>con crostini di pane<br>Petto di pollo al<br>limone<br>Patate arrosto<br>Frutta di stagione | Pasta al pomodoro<br>Ricotta<br>Zucchine lesse<br>Frutta di stagione | Pasta all'olio<br>Uovo sodo<br>Fagiolini all'olio<br>Frutta di stagione | Risotto alla zucca<br>gialla<br>Bastoncini di<br>merluzzo panati<br>Carote filè<br>Frutta di stagione | Passato di verdura con<br>orzo<br>Frittata<br>Patate lesse<br>Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO            | Riso all'olio<br>Pollo all'olio<br>Patate lesse<br>Mela   | Pasta all'olio<br>Fettina all'olio<br>Carote lesse<br>Mela           | Pollo all'olio<br>Carote lesse<br>Banana                                | Riso all'olio<br>Merluzzo all'olio<br>Carote lesse<br>Mela  | Orzo (tipo risotto)<br>all'olio<br>Pollo all'olio<br>Banana                      |
| NO LATTE E DERIVATI        | Menù del giorno   | Fettina all'olio   | Menù del giorno   | Risotto alla zucca<br>gialla no latte e<br>formaggio  | Menù del giorno  |
| NO POMODORO                | Crema di verdure<br>no pomodoro con<br>crostini di pane   | Pasta all'olio   | Menù del giorno   | Menù del giorno   | Passato di verdura no<br>pomodoro con orzo                                       |
| NO UOVO                    | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Pollo all'olio  | Bastoncini di<br>merluzzo panati no<br>uovo   | Pollo all'olio   |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

|                               |  |   |  |  |  |
|-------------------------------|--|---|--|--|--|
| NO PESCE                      | Menù del giorno  | Menù del giorno                                 | Menù del giorno                              | Pollo all'olio   | Menù del giorno  |
| NO GLUTINE                    | Crema di verdure con crostini di pane no glutine<br>Bocconcini di pollo con farina no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine al pomodoro<br>Pane no glutine | Pasta no glutine all'olio<br>Pane no glutine | Risotto cotto a parte alla zucca gialla<br>Bastoncini di merluzzo panati con pangrattato no glutine<br>Pane no glutine | Passato di verdura cotto a parte con riso<br>Pane no glutine |
| LATTO-OVO<br>VEGETARIANA      | Fettina/hamburger di soia  | Menù del giorno                                 | Menù del giorno                              | Ceci all'olio  | Menù del giorno  |
| NO ARACHIDI E<br>FRUTTA SECCA | Menù del giorno  | Menù del giorno                                 | Menù del giorno                              | Menù del giorno  | Menù del giorno  |
| NO CARNE SUINO                | Menù del giorno  | Menù del giorno                                 | Menù del giorno                              | Menù del giorno  | Menù del giorno  |

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

|                            | LUNEDI'   | MARTEDI'  | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'  | VENERDI'   |
|----------------------------|---|---|--|---|--|
| <b><u>4° SETTIMANA</u></b> | Crema di zucca<br>gialla<br>Platessa impanata<br>Purè<br>Frutta di stagione | Riso all'olio<br>Polpette di<br>lenticchie al<br>pomodoro<br>Cavolfiore lesso<br>Frutta di stagione | Pizza margherita<br>Bocconcini di<br>parmigiano<br>Carote filè<br>Frutta di stagione | Pasta al ragù di<br>verdure in bianco<br>Petto di pollo in<br>umido<br>Finocchi gratinati<br>Frutta di stagione | Pasta al pomodoro<br>Sformato di zucca gialla<br>Zucchine all'olio<br>Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO            | Pasta all'olio<br>Platessa all'olio<br>Patate lesse<br>Mela                 | Fettina di vitellone<br>all'olio<br>Carote lesse<br>Banana  | Pasta all'olio<br>Carote lesse<br>Banana   | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Patate lesse<br>Mela  | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Zucchine lesse<br>Mela                               |
| NO LATTE E DERIVATI        | Patate lesse  | Fettina di vitellone<br>all'olio  | Pizza con solo<br>pomodoro<br>Prosciutto cotto<br>senza tracce di<br>lattosio        | Inocchi gratinati no<br>formaggio   | Pollo all'olio   |
| NO POMODORO                | Menù del giorno   | Polpette di<br>lenticchie in bianco   | Focaccia con<br>mozzarella no<br>pomodoro  | Pasta al ragù di<br>verdure no<br>pomodoro<br>Petto di pollo<br>all'olio  | Pasta all'olio   |
| NO UOVO                    | Menù del giorno   | Fettina di vitellone<br>all'olio  | Menù del giorno  | Menù del giorno   | Pollo all'olio   |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

|                            |   |  |  |   |   |
|----------------------------|---|--|--|---|---|
| NO PESCE                   | Bocconcini di parmigiano  | Menù del giorno  | Menù del giorno                                      | Menù del giorno   | Menù del giorno   |
| NO GLUTINE                 | Platessa impanata con pangrattato no glutine<br>Pane no glutine | Riso cotto a parte all'olio<br>Polpette di lenticchie con pangrattato o farina no glutine<br>Pane no glutine | Impasto per pizza no glutine previsto dal prontuario | Pasta no glutine al ragù di verdure<br>Finocchi gratinati con pangrattato no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine al pomodoro<br>Sformato di zucca gialla con pangrattato o farina no glutine<br>Pane no glutine |
| LATTO-OVO VEGETARIANA      | Uovo sodo   | Menù del giorno  | Menù del giorno                                      | Fagioli all'olio  | Menù del giorno   |
| NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Menù del giorno                                      | Menù del giorno   | Sformato preparate a mano con ingredienti freschi   |
| NO CARNE SUINO             | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Menù del giorno                                      | Menù del giorno   | Menù del giorno   |

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

|                            | LUNEDI'   | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'   | VENERDI'  |
|----------------------------|---|---|---|--|---|
| <b><u>5° SETTIMANA</u></b> | Risotto ai porri<br>Petto di pollo al latte<br>Finocchi lessi<br>Frutta di stagione | Pasta alla ricotta<br>Polpette di merluzzo al pomodoro<br>Spinaci saltati<br>Frutta di stagione | Pasta al pomodoro<br>Polpettone<br>Fagiolini all'olio<br>Frutta di stagione | Passato di verdura con pasta<br>Frittata<br>Patate arrosto<br>Frutta di stagione | Pasta all'olio<br>Platessa impanata<br>Patate e carote prezzemolate<br>Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO            | Riso all'olio<br>Petto di pollo all'olio<br>Mela                                    | Pasta all'olio<br>Platessa all'olio<br>Carote lesse<br>Mela                                     | Pasta all'olio<br>Fettina all'olio<br>Carote lesse<br>Mela                  | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Patate lesse<br>Banana                       | Platessa all'olio<br>Patate e carote lesse<br>Banana                                      |
| NO LATTE E DERIVATI        | Riso senza tracce di latte e formaggio<br>Petto di pollo all'olio                   | Pasta all'olio<br>Polpette di merluzzo no latte e derivati o merluzzo all'olio/pomodoro         | Polpettone senza latte e derivati   | Menù del giorno  | Menù del giorno   |
| NO POMODORO                | Menù del giorno   | Polpette di merluzzo e patate no pomodoro   | Pasta all'olio  | Passato di verdura senza pomodoro con pasta                                      | Menù del giorno   |
| NO UOVO                    | Menù del giorno   | Merluzzo all'olio/pomodoro o polpette di merluzzo no uovo                                       | Fettina all'olio  | Pollo all'olio   | Platessa impanata senza uovo  |
| NO PESCE                   | Menù del giorno   | Uovo sodo   | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Stracchino  |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

|                               |  |  |   |  |  |
|-------------------------------|--|--|---|--|--|
| NO GLUTINE                    | Riso cotto a parte ai porri<br>Pane no glutine | Pasta no glutine alla ricotta<br>Polpette di merluzzo al pomodoro con pangrattato e/o farina no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine al pomodoro<br>Polpettone con farina o pangrattato no glutine<br>Pane no glutine | Passato di verdura cotto a parte con pasta no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine all'olio<br>Pane no glutine |
| LATTO-OVO<br>VEGETARIANA      | Uovo sodo                                      | Fagioli al pomodoro  | Stracchino  | Menù del giorno  | Frittata                                     |
| NO ARACHIDI E<br>FRUTTA SECCA | Menù del giorno                                | Menù dl giorno   | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Menù del giorno                              |
| NO CARNE SUINO                | Menù del giorno                                | Menù del giorno  | Polpettone senza carne suino  | Menù del giorno  | Menù del giorno                              |

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

|                            | LUNEDI'   | MARTEDI'   | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|----------------------------|---|--|---|--|--|
| <b><u>6° SETTIMANA</u></b> | Passato di fagioli<br>con pasta<br>Stracchino<br>Insalata<br>Frutta di stagione | Pasta al pomodoro<br>Sformato di spinaci<br>Carote lesse<br>Frutta di stagione | Pasta all'olio<br>Platessa impanata<br>Piselli all'olio<br>Frutta di stagione | Gnocchetti sardi<br>alle erbe<br>aromatiche<br>Fesa di tacchino<br>arrosto<br>Cavolfiore rifatto<br>Frutta di stagione | Riso alle verdure<br>Fettina di vitellone alla<br>pizzaiola<br>Spinaci saltati<br>Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO            | Pasta all'olio<br>Pollo all'olio<br>Carote lesse<br>Banana                      | Pasta all'olio<br>Fettina all'olio<br>Mela                                     | Platessa all'olio<br>Patate lesse<br>Mela                                     | Pasta all'olio<br>Tacchino all'olio<br>Carote lesse<br>Banana  | Riso all'olio<br>Fettina all'olio<br>Patate lesse<br>Mela  |
| NO LATTE E DERIVATI        | Pollo all'olio  | Sformato di spinaci<br>senza latte e<br>formaggio                              | Menù del giorno   | Gnocchetti sardi<br>alle erbe<br>aromatiche no<br>formaggio  | Menù del giorno  |
| NO POMODORO                | Passato di fagioli<br>no pomodoro   | Pasta all'olio   | Menù del giorno   | Cavolfiore rifatto<br>no pomodoro  | Riso alle verdure no<br>pomodoro<br>Fettina all'olio   |
| NO UOVO                    | Menù del giorno   | Fettina all'olio   | Platessa impanata<br>no uovo  | Menù del giorno  | Menù del giorno  |



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

|                               |   |   |  |   |   |
|-------------------------------|---|---|--|---|---|
| NO PESCE                      | Menù del giorno   | Menù del giorno   | Pollo all'olio   | Menù del giorno   | Menù del giorno                                       |
| NO GLUTINE                    | Passato di fagioli<br>con pasta no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine al<br>pomodoro<br>Sformato di spinaci<br>no glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine<br>all'olio<br>Platessa con<br>pangrattato no<br>glutine<br>Pane no glutine | Pasta no glutine alle<br>erbe aromatiche<br>Pane no glutine | Riso cotto a parte alle<br>verdure<br>Pane no glutine |
| LATTO-OVO<br>VEGETARIANA      | Menù del giorno   | Menù del giorno   | Lenticchie al<br>pomodoro  | Uovo sodo   | Pecorino toscano                                      |
| NO ARACHIDI E<br>FRUTTA SECCA | Menù del giorno   | Sformato preparato<br>con soli ingredienti<br>freschi                                   | Platessa no<br>preimpanata   | Menù del giorno   | Menù del giorno                                       |
| NO CARNE SUINO                | Menù del giorno   | Menù del giorno   | Menù del giorno  | Menù del giorno   | Menù del giorno                                       |

Ottobre 2024

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali