



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> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Finocchi e carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Vellutata di ceci con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Fagiolini saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Crema di verdure con riso</i> <i>Frittata di zucchine</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Pasta con fonduta al</i> <i>parmigiano</i> <i>Polpette di legumi al</i> <i>pomodoro</i> <i>Insalata e pomodori</i> <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> <i>Pasta al ragù</i> <i>Primo sale</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Vellutata di carote</i> <i>Omelette autunnale</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Finocchi e carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i> <i>Ricotta con miele</i>			<i>Venerdì</i> <i>Risotto al pomodoro</i> <i>Fesa di tacchino con rosmarino e salvia</i> <i>Bietola all'agro</i> <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> <i>Crema di verdure con crostini di pane</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Ricotta</i> <i>Zucchine lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Risotto alla zucca gialla</i> <i>Bastoncini di merluzzo</i> <i>panati</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Passato di verdura con orzo</i> <i>Frittata</i> <i>Patate lesse</i> <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**

<i>Lunedì</i> <i>Crema di zucca gialla</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Riso all'olio</i> <i>Polpette di lenticchie al</i> <i>pomodoro</i> <i>Cavolfiore lesso</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Bocconcini di parmigiano</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta al ragù di verdure in</i> <i>bianco</i> <i>Petto di pollo in umido</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Sformato di zucca gialla</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>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>Risotto ai porri</i> <i>Petto di pollo al latte</i> <i>Finocchi lessi</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta alla ricotta</i> <i>Polpette di merluzzo al</i> <i>pomodoro</i> <i>Spinaci salati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Passato di verdura con</i> <i>pasta</i> <i>Frittata</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Patate e carote</i> <i>prezzemolate</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>Lunedì</i> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Sformato di spinaci</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i> <i>Fesa di tacchino arrosto</i> <i>Cavolfiore rifatto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Riso alle verdure</i> <i>Fettina di vitellone alla pizzaiola</i> <i>Spinaci saltati</i> <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
						Pangrattato	Qb	Qb						
Stracchino	30	80	Spinaci	40	100	Olio	3	5	Tacchino	30	100	Vitellone	30	100
			Parmigiano	5	10				Aromi	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb
Insalata	30	100	Uovo	N° 1/2	N° 1 ½	Piselli	40	70	Olio	3	10	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	10	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb				Olio	3	5
						Olio	3	5	Cavolfiore	70	200			
Pane	20	70	Carote	70	200				Aromi	Qb	Qb	Spinaci	70	200
Frutta	50	150	Olio	3	5	Pane	20	70	Farina	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
						Frutta	50	150	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	10
			Pane	20	70				Olio	3	5			
			Frutta	50	150							Pane	20	70
												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 scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Finocchi e carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Vellutata di ceci con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Fagiolini saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Crema di verdure con riso</i> <i>Frittata di zucchine</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pasta con fonduta al</i> <i>parmigiano</i> <i>Polpette di legumi al</i> <i>pomodoro</i> <i>Insalata e pomodori</i> <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> Pasta al ragù Primo sale Carote lesse Frutta di stagione			<i>Martedì</i> Pasta all'olio Platessa impanata Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione			<i>Mercoledì</i> Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione			<i>Giovedì</i> Passato di fagioli con pasta Finocchi e carote filè Frutta di stagione Ricotta con miele			<i>Venerdì</i> Risotto al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Carote lesse 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	Qb	Qb
Carote	100	200	Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Pane	40	70	e salvia	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	10	Aromi	Qb	Qb	Frutta	100	150	Farina	Qb	Qb
Pane	40	70	Pane	40	70	Olio	5	5	Ricotta	50	100	Olio	5	10
Frutta	100	150	Frutta	100	150	Patate	120	180	Miele	Qb	Qb	Bietola	100	200
						Latte	Qb	Qb				Limone	Qb	Qb
						Burro	5	5				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.

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> <i>Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro Ricotta Zucchine lesse Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Risotto alla zucca gialla Bastoncini di merluzzo panati Carote filè Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Passato di verdura con orzo Frittata Patate lesse 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> <i>Crema di zucca gialla</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Riso all'olio</i> <i>Polpette di lenticchie al</i> <i>pomodoro</i> <i>Cavolfiore lessato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pizza margherita</i> <i>Bocconcini di parmigiano</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta al ragù di verdure in</i> <i>bianco</i> <i>Petto di pollo in umido</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Sfornato di zucca gialla</i> <i>Zucchine all'olio</i> <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><u>Lunedì</u></i>			<i><u>Martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì</u></i>			<i><u>Giovedì</u></i>			<i><u>Venerdì</u></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			
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5				Platessa	70	150
									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						
			Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Patate	120	180	Piselli	40	60
Finocchi	100	200	Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	10	Olio	5	10			
			Olio	5	5							Pane	40	70
Pane	40	70				Fagiolini	100	200	Pane	40	70	Frutta	100	150
Frutta	100	150	Spinaci	100	200	Olio	5	5	Frutta	100	150			
			Aromi	Qb	Qb									
			Olio	5	10	Pane	40	70						
						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> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Sformato di spinaci</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i> <i>Fesa di tacchino arrosto</i> <i>Cavolfiore rifatto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Riso alle verdure</i> <i>Fettina di vitellone alla pizzaiola</i> <i>Spinaci saltati</i> <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 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'
<u>1° SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Arista Finocchi e carote lesse Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pasta Stracchino Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa impanata Fagiolini saltati Frutta di stagione	Crema di verdure con riso Frittata di zucchine Patate lesse Frutta di stagione	Pasta con fonduta al parmigiano reggiano Polpette di legumi al pomodoro Insalata e pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Zucchine lesse Banana	Platessa all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Frittata di zucchine e fiori senza latte e derivati	Pasta all'olio Polpette di legumi senza latte e formaggio o pollo all'olio
NO POMODORO	Pasta all'olio	Vellutata di ceci no pomodoro	Fagiolini saltati no pomodoro	Crema di verdure no pomodoro con riso	Polpette di legumi in bianco 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 Pane no glutine	Vellutata di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Frittata senza farina o simili Pane no glutine	Pasta no glutine con fonduta al parmigiano Polpette di legumi con farina e pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARINA	Ceci all'olio	Menù del giorno	Hamburger di soia	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E 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 Primo sale Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa impanata Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Verdure a bastoncino (carote e finocchi) Frutta di stagione Ricotta con miele	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Bietola all'agro Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Mela	Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Fettina all'olio	Menù del giorno	Omelette con tutti gli ingredienti no parmigiano Patate lesse	Prosciutto cotto senza tracce di latte e derivati al posto della ricotta	Menù del giorno
NO POMODORO	Pasta all'olio o pasta al ragù in 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 Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Platessa con pangrattato no glutine Pane no glutine	Omelette no farina o simili Omelette no prosciutto Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Tacchino con farina no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Lasagne al pomodoro o pasta al pomodoro	Uovo sodo	Omelette no prosciutto	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro
NO ARACHIDI E 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'
<u>3° SETTIMANA</u>	Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Zucchine lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Bastoncini di merluzzo panati Carote filè Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Frittata Patate lesse Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pollo all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Mela	Orzo (tipo risotto) all'olio Pollo all'olio Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Risotto alla zucca gialla no latte e formaggio	Menù del giorno
NO POMODORO	Crema di verdure no pomodoro con crostini di pane	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Passato di verdura no pomodoro con orzo
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Bastoncini di merluzzo panati no 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 Bocconcini di pollo con farina no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Risotto cotto a parte alla zucca gialla Bastoncini di merluzzo panati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura cotto a parte con riso Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Fettina/hamburger di soia	Menù del giorno	Menù del giorno	Ceci all'olio	Menù del giorno
NO ARACHIDI E 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'
<u>4° SETTIMANA</u>	Crema di zucca gialla Platessa impanata Purè Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette di lenticchie al pomodoro Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Carote filè Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure in bianco Petto di pollo in umido Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di zucca gialla Zucchine all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela	Fettina di vitellone all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Zucchine lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Patate lesse	Fettina di vitellone all'olio	Pizza con solo pomodoro Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Inocchi gratinati no formaggio	Pollo all'olio
NO POMODORO	Menù del giorno	Polpette di lenticchie in bianco	Focaccia con mozzarella no pomodoro	Pasta al ragù di verdure no pomodoro Petto di pollo all'olio	Pasta all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Fettina di vitellone 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 Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Polpette di lenticchie con pangrattato o farina no glutine Pane no glutine	Impasto per pizza no glutine previsto dal prontuario	Pasta no glutine al ragù di verdure Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Sformato di zucca gialla con pangrattato o farina no glutine 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'
<u>5° SETTIMANA</u>	Risotto ai porri Petto di pollo al latte Finocchi lessi Frutta di stagione	Pasta alla ricotta Polpette di merluzzo al pomodoro Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Frittata Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa impanata Patate e carote prezzemolate Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Banana	Platessa all'olio Patate e carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Riso senza tracce di latte e formaggio Petto di pollo all'olio	Pasta all'olio 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 Pane no glutine	Pasta no glutine alla ricotta Polpette di merluzzo al pomodoro con pangrattato e/o farina no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpettone con farina o pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura cotto a parte con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Uovo sodo	Fagioli al pomodoro	Stracchino	Menù del giorno	Frittata
NO ARACHIDI E 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'
<u>6° SETTIMANA</u>	Passato di fagioli con pasta Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di spinaci Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa impanata Piselli all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche Fesa di tacchino arrosto Cavolfiore rifatto Frutta di stagione	Riso alle verdure Fettina di vitellone alla pizzaiola Spinaci saltati Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Mela	Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Tacchino all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pollo all'olio	Sformato di spinaci senza latte e formaggio	Menù del giorno	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche no formaggio	Menù del giorno
NO POMODORO	Passato di fagioli no pomodoro	Pasta all'olio	Menù del giorno	Cavolfiore rifatto no pomodoro	Riso alle verdure no pomodoro Fettina all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Fettina all'olio	Platessa impanata 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 con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Sformato di spinaci no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Platessa con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine alle erbe aromatiche Pane no glutine	Riso cotto a parte alle verdure Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Menù del giorno	Lenticchie al pomodoro	Uovo sodo	Pecorino toscano
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Sformato preparato con soli ingredienti freschi	Platessa no 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