



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 2026 – 2027 1° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Finocchi e carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Vellutata di ceci con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Crema di verdure con riso</i> <i>Frittata di zucchine</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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				Odori	Qb	Qb	Latte	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5	Platessa	50	150	Olio	3	5	Salvia	Qb	Qb
						Pangrattato	Qb	Qb				Burro	3	5
Arista	30	100	Stracchino	30	80	Olio	3	10	Uova	N°1/2	N°2			
Aromi	Qb	Qb							Zucchine e			Legumi	20	30
Olio	3	5	Zucchine	70	200	Fagiolini	70	200	fiori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
			Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Uova	Qb	Qb
Verdure	70	200	Olio	3	5				Patate	80	180	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5				Pane	20	70	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb
Pane	20	70	Pane	20	70	Frutta	50	150				Olio	3	5
Frutta	50	150	Frutta	50	150				Pane	20	70			
									Frutta	50	150	Insalata	10	40
												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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per asilo nido

Anno scolastico 2026 – 2027 2° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al ragù</i> <i>Primo sale</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Vellutata di carote</i> <i>Omelette autunnale</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Ricotta</i> <i>Finocchi e carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Risotto al pomodoro</i> <i>Fesa di tacchino con</i> <i>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				Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Carne macinata	20	40	Platessa	50	150	Burro	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb									
			Olio	3	5	Uova	N°1/2	N° 2	Ricotta	30	100	Tacchino	30	100
Primo sale	20	60				Parmigiano	5	20				Rosmarino		
			Fagiolini	70	200	Prosciutto	10	20	Verdure	70	200	e salvia	Qb	Qb
Carote	70	200	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	10	Farina	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	10	Olio	3	5				Olio	3	10
									Pane	20	70			
Pane	20	70	Pane	20	70	Patate	80	180	Frutta	50	150	Bietola	70	200
Frutta	50	150	Frutta	50	150	Latte	Qb	Qb				Limone	Qb	Qb
						Burro	3	5	Ricotta	30	100	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per asilo nido

Anno scolastico 2026 – 2027 3° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro Ricotta Zucchine lesse Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto alla zucca gialla Bastoncini di merluzzo panati Carote filè Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per asilo nido

Anno scolastico 2026 – 2027 4° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Crema di zucca gialla</i> <i>Platessa panata</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Riso all'olio</i> <i>Polpette di lenticchie al</i> <i>pomodoro</i> <i>Cavolfiore lessa</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pizza rossa</i> <i>Primo sale</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <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>			<u>Venerdì</u> <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	Olio	3	10	Olio	3	5	Olio	3	5
Pangrattato	Qb	Qb	Parmigiano	3	10	Primo sale	20	50	Pollo	30	100	Zucca	30	100
Olio	3	5	Uova	Qb	Qb	Carote	70	200	Pomodoro	Qb	Qb	Patate	10	40
Patate	80	180	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	5	Ricotta	10	20
Latte	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Frutta	50	150	Olio	3	5	Uova	Qb	Qb
Burro	3	5	Pomodoro	Qb	Qb				Finocchi	70	200	Parmigiano	5	20
Pane	20	70	Olio	5	5				Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Frutta	50	150	Cavolfiore	70	200				Olio	3	5	Olio	3	10
			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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per asilo nido

Anno scolastico 2026 – 2027 5° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Risotto ai porri</i> <i>Petto di pollo al latte</i> <i>Finocchi lessi</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta alla ricotta</i> <i>Polpette di merluzzo al</i> <i>pomodoro</i> <i>Spinaci salati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Passato di verdura con pasta</i> <i>Frittata</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Patate e carote 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
			Aromi	Qb	Qb	Olio	3	10	Pane	20	70	Pane	20	70
Pane	20	70	Olio	5	5	Fagiolini	70	200	Frutta	50	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per asilo nido

Anno scolastico 2026 – 2027 6° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Sformato di spinaci</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i> <i>Fesa di tacchino arrosto</i> <i>Cavolfiore rifatto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Riso alle verdure</i> <i>Fettina di vitellone alla pizzaiaola</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
Stracchino	30	80	Spinaci	40	100	Pangrattato	Qb	Qb	Tacchino	30	100	Vitellone	30	100
			Parmigiano	5	10	Olio	3	5	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	Spinaci	70	200
Pane	20	70	Carote	70	200	Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Frutta	50	150	Olio	3	5	Frutta	50	150	Farina	Qb	Qb	Olio	3	10
			Pane	20	70				Pomodoro	Qb	Qb			
			Frutta	50	150				Olio	3	5	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per la scuola dell'infanzia

Anno scolastico 2026 – 2027 1° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Finocchi e carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Vellutata di ceci con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Crema di verdure con riso</i> <i>Frittata di zucchine</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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	10	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	20	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	150	150	Frutta	150	150	Pane	40	70			
Frutta	150	150							Frutta	150	150	Insalata	20	40
												Pomodori	50	100
												Olio	5	10
												Pane	40	70
												Frutta	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù **autunno** per la scuola dell'infanzia

Anno scolastico 2026 – 2027 2° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al ragù</i> <i>Primo sale</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Vellutata di carote</i> <i>Omelette autunnale</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Ricotta</i> <i>Finocchi e carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Risotto al pomodoro</i> <i>Fesa di tacchino con</i> <i>rosmarino e salvia</i> <i>Carote lesse</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	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				Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Carne			Platessa	70	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
macinata	20	40	Pangrattato	Qb	Qb				Ricotta	50	100	Tacchino	50	100
Olio	5	5	Olio	5	5	Uova	N°1/2	N° 1 ½				Rosmarino		
						Parmigiano	10	20	Verdure	100	200	e salvia	Qb	Qb
Primo sale	30	60	Fagiolini	100	200	Verdure	Qb	Qb	Olio	5	10	Farina	Qb	Qb
			Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb				Olio	5	10
Carote	100	200	Olio	5	10	Olio	5	5	Pane	40	70	Bietola	100	200
Olio	5	5							Frutta	100	150	Limone	Qb	Qb
			Pane	40	70	Patate	120	180				Olio	5	5
Pane	40	70	Frutta	150	150	Latte	Qb	Qb						
Frutta	150	150				Burro	5	5				Pane	40	70
												Frutta	150	150
						Pane	40	70						
						Frutta	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù **autunno** per **la scuola dell'infanzia**

Anno scolastico 2026 – 2027 3° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro Ricotta Zucchine lesse Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto alla zucca gialla Bastoncini di merluzzo panati Carote filè Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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	Fagiolini	100	200	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Limone	Qb	Qb	Zucchine	100	200	Olio	5	10	Merluzzo	70	150	Olio	5	5
Farina	Qb	Qb	Olio	5	5	Pane	40	70	Pangrattato	Qb	Qb	Patate	120	180
Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70	Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	10
Olio	5	5	Frutta	150	150				Carote	100	200	Pane	40	70
Patate	120	180							Olio	5	10	Frutta	150	150
Aromi	Qb	Qb							Pane	40	70			
Olio	5	5							Frutta	150	150			
Pane	40	70												
Frutta	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù **autunno** per la scuola dell'infanzia

Anno scolastico 2026 – 2027 4° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Crema di zucca gialla</i> <i>Platessa panata</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Riso all'olio</i> <i>Polpette di lenticchie al</i> <i>pomodoro</i> <i>Cavolfiore lessso</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pizza rossa</i> <i>Primo sale</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <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>			<u>Venerdì</u> <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
Pasta	30	50	Riso	50	80	Impasto	100	200	Pasta	50	80	Pasta	50	80
Zucca	Qb	150	Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Odori	5	Qb	Lenticchie	30	60	Aromi	Qb	Qb	Verdure	20	35	Pomodoro	20	35
Olio	70	5	Patate	Qb	qb	Olio	5	10	Olio	5	5	Olio	5	5
Platessa	Qb	150	Parmigiano	5	10	Primo sale	20	50	Pollo	50	100	Zucca	50	100
Pangrattato	5	Qb	Uova	Qb	Qb	Carote	100	200	Pomodoro	Qb	Qb	Patate	20	40
Olio	120	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Ricotta	10	20
Patate	Qb	180	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150	Olio	5	5	Uova	20	40
Latte	5	Qb	Pomodoro	Qb	Qb				Finocchi	100	200	Parmigiano	10	20
Burro	40	5	Olio	5	5				Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Pane	150	70	Cavolfiore	100	200				Olio	5	5	Olio	5	10
Frutta	150	150	Olio	5	5				Pane	40	70	Zucchine	100	200
			Pane	40	70				Frutta	150	150	Olio	5	5
			Frutta	150	150							Pane	20	40
												Frutta	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù **autunno** per **la scuola dell'infanzia**

Anno scolastico 2026 – 2027 5° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Risotto ai porri</i> <i>Petto di pollo al latte</i> <i>Finocchi lessi</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta alla ricotta</i> <i>Polpette di merluzzo al</i> <i>pomodoro</i> <i>Spinaci salati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Passato di verdura con pasta</i> <i>Frittata</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Piselli all'olio</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	10	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
Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Finocchi	100	200	Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	10	Pane	40	70
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	10	Pane	40	70	Frutta	150	150
			Olio	5	5	Fagiolini	100	200	Frutta	150	150			
Pane	40	70	Spinaci	100	200	Olio	5	5						
Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70						
			Olio	5	10	Frutta	150	150						
			Pane	40	70									
			Frutta	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù **autunno** per la scuola dell'infanzia

Anno scolastico 2026 – 2027 6° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Sformato di spinaci</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i> <i>Fesa di tacchino arrosto</i> <i>Cavolfiore rifatto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Riso alle verdure</i> <i>Fettina di vitellone alla pizzaioia</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	20	25	Olio	5	5	Erbette	20	35	Verdure	20	25
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb				Parmigiano	5	5	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Platessa	70	150	Olio	5	5	Olio	5	5
						Pangrattato	Qb	Qb						
Stracchino	40	80	Spinaci	60	100	Olio	5	5	Tacchino	50	100	Scaloppina	50	100
			Parmigiano	10	10				Aromi	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb
Insalata	50	100	Uovo	N° 1/2	N° 1 ½	Piselli	40	70	Olio	5	10	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	10	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb				Olio	5	5
			Olio	5	5	Olio	5	5	Cavolfiore	100	200			
Pane	40	70	Carote	100	200	Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb	Spinaci	100	200
Frutta	150	150	Olio	5	5	Frutta	150	150	Farina	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
									Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	10
			Pane	40	70				Olio	5	5			
			Frutta	150	150				Pane	40	70	Pane	40	70
									Frutta	150	150	Frutta	150	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Anno scolastico 2026 – 2027

	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 panata 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
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	Ricotta	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 panata 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	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

FRUTTA SECCA					
NO CARNE SUINO	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Pasta al ragù Primo sale Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa panata Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Verdure a bastoncino (carote e finocchi)	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Bietola all'agro Frutta di stagione



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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	Frutta di stagione 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	Frittata	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
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	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

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Ottobre 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	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 file 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	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

				formaggio	
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
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

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Crema di zucca gialla Platessa panata Purè Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette di lenticchie al pomodoro Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Pizza rossa Primo sale Carote file 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 Platessa 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	Uovo sodo	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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO PESCE	Ricotta	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Platessa panata 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

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	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 panata 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 panata senza uovo



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Uovo sodo	Menù del giorno	Menù del giorno	Stracchino
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

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	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 panata 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 Pollo 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	Pollo all'olio	Platessa panata no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno
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	Pasta no glutine all'olio Platessa con pangrattato no	Pasta no glutine alle erbe aromatiche Pane no glutine	Riso cotto a parte alle verdure Pane no glutine



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

		Pane no glutine	glutine Pane no glutine		
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Menù del giorno	Lenticchie al pomodoro	Uovo sodo	Ricotta
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Sformato preparato con soli ingredienti freschi	Platessa no pre panata	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali