



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **estate per asilo nido**
Anno scolastico 2023 - 2024 **1° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Passato di ceci con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote a bastoncino</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpette di legumi</i> <i>Patate e piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Minestrone di verdura con orzo</i> <i>Petto di tacchino all'olio</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Frittata</i> <i>Pomodori</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	70	Pasta	30	70	Orzo	20	50	Pasta	30	70
Ceci	20	30	Pomodoro	15	35	Olio	3	5	Verdura	Qb	Qb	Zucchine	15	35
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Platessa	40	100	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5				Farina/ pangrattato	Qb	Qb	Tacchino	30	80
Mozzarella	30	70	Legumi secchi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Uova	N° ½	N°1
Carote	80	200	Aromi	Qb	Qb	Zucchine	80	200	Patate	70	180	Olio	3	5
Olio	3	5	Uova	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodori	80	200
Pane	30	70	Pangrattato	3	5	Olio	3	5	Pane	30	70	Olio	3	5
Frutta	100	150	Olio	50	100	Pane	30	70	Frutta	100	150	Pane	30	70
			Patate	30	60	Frutta	100	150				Frutta	100	150
			Piselli	3	5									
			Olio	30	70									
			Pane	100	150									
			Frutta											

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

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate** per **asilo nido**
Anno scolastico 2023 - 2024 **2° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Frutta di stagione			Panzanella Polpettone Pinzimonio Macedonia di frutta			Minestra in brodo vegetale con pasta Patate lesse Frutta di stagione Ricotta con miele			Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di platessa e patate Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione			Crema di piselli con quadrucchi Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	70	Pane	30	80	Pasta	20	50	Pasta	30	70	Quadrucchi	20	50
Pomodoro	15	35	Verdure	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Piselli	30	80
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	3	5							Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
			Vitellone	30	70	Patate	70	180				Olio	3	5
Uova	N°1/2	N° 1	Uova	N° ½	N° ½	Olio	3	5	Platessa	60	100			
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb				Uova	N° ½	N° ½	Mozzarella	40	70
			Aromi	Qb	Qb	Pane	30	70	Patate	Qb	Qb			
Insalata	20	50	Olio	3	5	Frutta	100	150	Pangrattato	Qb	Qb	Carote	80	200
Olio	3	5							Olio	3	5	Olio	3	10
			Verdure	80	200	Ricotta	40	70						
Pane	30	70	Olio	3	5	Miele	Qb	Qb	Fagiolini	100	200	Pane	30	70
Frutta	100	150							Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	100	150
			Pane	30	70				Olio	3	10			
			Macedonia	100	150				Pane	30	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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate per asilo nido**
Anno scolastico 2023 - 2024 **3° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pecorino toscano</i> <i>Pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pappa al pomodoro</i> <i>Polpette di vitellone in</i> <i>bianco</i> <i>Pomodori</i> <i>Macedonia di frutta</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta ai peperoni /</i> <i>melanzane</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Platessa gratinata</i> <i>Verdure miste a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	100	200	Pasta	30	70	Pane	30	80	Pasta	30	70	Riso	30	70
Mozzarella	20	40	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Verdure	15	35	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Uova	N° ½	N° 1	Pomodoro	15	35	Odori	Qb	Qb	Zucchine	15	35
Aromi	Qb	Qb	Patate	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	10	Olio	3	5	Vitellone	30	80	Pollo	20	60	Platessa	40	100
Pecorino	20	50	Insalata	20	50	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Verdure	80	200	Olio	3	5	Uova	Qb	Qb	Limone	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Pane	30	70	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Verdure	80	200
Frutta	100	150	Frutta	100	150	Olio	3	5	Fagiolini	80	200	Aromi	Qb	Qb
						Pomodori	80	200	Olio	3	5	Olio	3	5
						Olio	3	5	Pane	30	70	Pane	30	70
						Pane	30	70	Frutta	100	150	Frutta	100	150
						Macedonia	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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **Estate per asilo nido**
Anno scolastico 2023 - 2024 **4° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta alla norma Platessa impanata Fagioli all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro Verdure in pinzimonio Frutta di stagione Crostata con confettura di pomodori</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto allo zafferano Platessa alla livornese Zucchine a buglione Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Minestra in brodo vegetale Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Farro	20	50	Pasta	30	70	Pasta	30	70	Riso	30	70	Pasta	20	50
Verdure	Qb	Qb	Melanzane	15	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb
Olio	3	5	Pecorino	5	10	Pomodori	15	35	Zafferano	Qb	Qb	Olio	3	5
Pollo	30	80	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Uovo	N° ½	N° 1
Limone	Qb	Qb	Olio	3	5	Verdure	80	200	Platessa	30	100	Olio	3	5
Olio	3	5	Platessa	30	100	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Pomodori	80	200
Patate	70	180	Pangrattato	Qb	Qb	Pane	30	70	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	100	150	Olio	3	5	Pane	30	70
Olio	3	5	Fagioli	20	60	Crostata	30	80	Zucchine	80	200	Frutta	100	150
Pane	30	70	Olio	3	5				Aromi	Qb	Qb			
Frutta	100	150	Pane	30	70				Pomodoro	Qb	Qb			
			Frutta	100	150				Olio	3	5			
									Pane	30	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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate per asilo nido**
Anno scolastico 2023 – 2024 **5° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Passato di verdura con riso</i> <i>Fesa di tacchino arrosto</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	70	Riso	20	40	Riso	30	70	Pasta	30	70	Pasta	20	50
Verdure	15	35	Verdure	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Fagioli	20	40
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	15	35	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Tacchino	30	80	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Uovo sodo	N° ½	N° 1	Aromi	Qb	Qb	Cotoletta	30	60	Platessa	30	100	Mozzarella	30	70
Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodori	80	200
Zucchine	80	200	Patate	70	180	Olio	5	10	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Insalata	20	50	Fagiolini	80	200	Pane	30	70
Pane	30	70	Pane	30	70	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	100	150
Frutta	100	150	Frutta	100	150	Pane	30	70	Aromi	Qb	Qb			
						Frutta	100	150	Olio	3	5			
									Pane	30	70			
									Frutta	100	100			

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

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate per asilo nido**
Anno scolastico 2023 - 2024 **6° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Petto di pollo gratinato</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Frittata di zucchine e fiori</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta al ragù di lenticchie</i> <i>Stracchino</i> <i>Fagiolini trifolati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pappa al pomodoro</i> <i>Hamburger</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Macedonia di frutta</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	70	Pasta	20	40	Riso	30	70	Pasta	30	70	Pane	30	80
Olio	3	5	Brodo	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Lenticchie	20	40	Odori	Qb	Qb
Pollo	30	80	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35
Pangrattat o	Qb	Qb	Uova	N° ½	N° 1	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5
Parmigian o	5	10	Zucchine	Qb	Qb	Platessa	30	100	Olio	3	5	Carne macinata	30	80
Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Stracchino	30	80	Olio	3	5
Olio	80	200	Insalata	20	50	Olio	3	10	Fagiolini	80	200	Patate	70	180
Zucchine	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodori	80	200	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Aromi	3	5	Pane	30	70	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Pomodoro			Frutta	100	150	Pane	30	70	Pane	30	70	Pane	30	70
Olio	30	70				Frutta	100	150	Frutta	100	150	Macedonia	100	150
Pane	100	150												
Frutta														

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

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2023 – 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>1° SETTIMANA</u>	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Patate e piselli all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa impanata Zucchine a buglione Frutta di stagione	Minestrone di verdura con orzo Petto di tacchino all'olio Patate lesse Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Frittata Pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Platessa all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Banana	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Bresaola	Polpette di legumi no latte e derivati	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Menù del giorno	Pasta all'olio Polpette di legumi in bianco	Zucchine a buglione no pomodoro	Minestrone con orzo senza pomodoro	Carote all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Patto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Passato di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpette di legumi con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte alle zucchine Filetti di platessa impanati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestrone di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di miglio al pomodoro fresco	Stracchino	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

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2023 – 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio Macedonia	Crema di verdure con pasta Patate lesse Frutta di stagione Ricotta con miele	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di platessa e patate Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Crema di piselli con quadrucchi Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Mela	Pasta all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Polpettone no latte e derivati	Petto di pollo all'olio	Polpette di platessa no latte e derivati	Crema di piselli no latte e derivati Bresaola
NO POMODORO	Riso all'olio Insalata mista no pomodoro	Panzanella no pomodoro Pinzimonio no pomodoro	Crema di verdure no pomodoro con pasta	Pasta all'olio e basilico Fagiolini all'olio	Menù del giorno
NO UOVO	Petto di pollo all'olio	Fettina all'olio	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Uovo sodo	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte al pomodoro Pane no glutine	Panzanella con pane no glutine Polpettone con farina / pangrattato no glutine Pane no glutine	Crema di verdure con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Polpette di platessa e patate no farina con glutine Pane no glutine	Crema di piselli con pasta no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Frittata	Menù del giorno	Uovo sodo	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

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2023 – 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Pizza margherita Pecorino toscano Pinzimonio Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Macedonia di frutta	Pasta con i peperoni / melanzane Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Platessa gratinata Verdure miste a buglione Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Fettina all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pizza con solo pomodoro Bresaola	Frittata no latte	Polpette di vitellone no latte e derivati	Menù del giorno	Platessa gratinata con solo pangrattato
NO POMODORO	Ciaccino con sola mozzarella Pinzimonio no pomodoro	Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio Patate lesse	Pasta con i peperoni o melanzane no pomodoro	Verdure miste all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Fettina all'olio	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro
NO GLUTINE	Impasto per pizza no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Pappa al pomodoro con pane no glutine Polpette di vitellone con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine ai peperoni o melanzane Pane no glutine	Riso alle zucchine cotto a parte Platessa gratinata con pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Menù del giorno	Mozzarella	Polpette di miglio al forno	Fagioli al pomodoro
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Impasto per pizza senza tracce di frutta a guscio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa senza tracce di frutta a guscio sull'impanatura
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2023 – 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta alla norma Platessa impanata Fagioli all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Verdure n pinzimonio Frutta di stagione Crostata con confettura di pomodori	Risotto allo zafferano Platessa alla livornese Zucchine a buglione Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Pasta alle melanzane no formaggio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Passato di verdura no pomodoro	Pasta alla norma no pomodoro	Pasta all'olio Crostata con confettura di frutta	Platessa all'olio Zucchine all'olio	Brodo vegetale no pomodoro Carote lesse



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Fagioli all'olio	Menù del giorno	Seitan alla livornese	Menù del giorno
NO GLUTINE	Passato di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Pasta no glutine alla norma Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Pane no glutine	Pasta no glutine in brodo vegetale Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Bistecca di lupino agli aromi	Fagioli all'olio	Menù del giorno	Seitan alla livornese	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

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2023 – 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>5° SETTIMANA</u>	Pasta alle verdure Uovo sodo Zucchine all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Fesa di tacchino arrostato Patate lesse Frutta di stagione	Riso al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Platessa impanata Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Mozzarella Pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Tacchino all'olio Banana	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Bresaola Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Bresaola
NO POMODORO	Pasta alle verdure no pomodoro	Passato di verdura no pomodoro	Riso all'olio Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio e basilico Fagiolini all'olio	Patate lesse
NO UOVO	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Cotoletta 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	Menù del giorno	Pecorino	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine	Passato di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Cotoletta alla milanese no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Polpette di miglio al forno	Ceci al pomodoro	Pecorino toscano	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

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2023 – 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Petto di pollo gratinato Zucchine a buglione Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa impanata Pomodori Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Stracchino Fagiolini trifolati Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Macedonia di frutta
DIETA IN BIANCO	Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Banana	Riso all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Petto di pollo gratinato no formaggio	Frittata no latte e derivati	Menù del giorno	Bresaola	Menù del giorno
NO POMODORO	Zucchine all'olio	Brodo vegetale no pomodoro Insalata mista no pomodoro	Riso all'olio	Pasta al ragù di lenticchie in bianco o pasta all'olio Fagiolini trifolati no pomodoro	Riso all'olio
NO UOVO	Petto di pollo gratinato no uovo	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Ricotta	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine all'olio Petto di pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù di lenticchie Pane no glutine	Pappa al pomodoro con pane no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Fagioli all'uccelletto	Menù del giorno	Ricotta	Menù del giorno	Tofu agli aromi
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

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2023 - 2024 **1° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Passato di ceci con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote a bastoncino</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpette di legumi</i> <i>Patate e piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Minestrone di verdura con orzo</i> <i>Petto di tacchino all'olio</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Frittata</i> <i>Pomodori</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	70	Pasta	50	70	Orzo	30	50	Riso	50	70
Ceci	20	30	Pomodoro	20	35	Olio	5	5	Verdura	Qb	Qb	Zucchine	20	35
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Platessa	80	100	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Farina/ pangrattato	Qb	Qb	Tacchino	50	80	Olio	5	5
Mozzarella	40	70	Legumi	40	60	Olio	5	5	Olio	5	5	Uova	N°1	N°1
Carote	150	200	Uova	Qb	Qb	Zucchine	150	200	Patate	100	180	Olio	5	5
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodori	150	200
Pane	40	70	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Pane	40	70	Olio	5	5
Frutta	150	150	Olio	5	5	Pane	40	70	Frutta	150	150	Pane	40	70
			Patate	80	100	Frutta	150	150				Frutta	150	150
			Piselli	40	80									
			Olio	5	5									
			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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2023 - 2024 **2° settimana**

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>		
<i>Riso al pomodoro</i>			<i>Panzanella</i>			<i>Crema di verdure con pasta</i>			<i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i>			<i>Crema di piselli con quadrucci</i>		
<i>Frittata</i>			<i>Polpettone</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Polpette di platessa e patate</i>			<i>Mozzarella</i>		
<i>Insalata mista</i>			<i>Pinzimonio</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Fagiolini al pomodoro</i>			<i>Carote a bastoncino</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Macedonia di frutta</i>			<i>Ricotta con miele</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	70	Pane	50	80	Pasta	30	50	Pasta	50	70	Quadrucci	30	50
Pomodoro	20	35	Verdure	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	20	35	Piselli	50	80
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	5	5				Olio	5	5	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
			Vitellone	40	70							Olio	5	5
Uova	N° 1	N° 1	Uova	N° ½	N° ½	Patate	100	180	Platessa	80	100			
Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Uova	N° ½	N° ½	Mozzarella	50	70
			Aromi	Qb	Qb				Patate	Qb	Qb			
Insalata	30	50	Olio	5	5	Pane	40	70	Pangrattato	Qb	Qb	Carote	30	200
Olio	5	5				Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	150	5
			Verdure	150	200								5	
Pane	40	70	Olio	5	5	Ricotta	50	70	Fagiolini	150	200	Pane		70
Frutta	150	150				Miele	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	40	150
			Pane	40	70				Olio	5	10		150	
			Macedonia	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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2023 - 2024 **3° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pecorino toscano</i> <i>Pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pappa al pomodoro</i> <i>Polpette di vitellone in bianco</i> <i>Pomodori</i> <i>Macedonia di frutta</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta ai peperoni / melanzane</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Platessa gratinata</i> <i>Verdure miste a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	120	200	Pasta	50	70	Pane	50	80	Pasta	50	70	Riso	50	70
Mozzarella	20	40	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Verdure	20	35	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb				Pomodoro	20	35	Odori	Qb	Qb	Zucchine	20	35
Aromi	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 1	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	10	Patate	Qb	Qb				Pollo	30	60	Platessa	80	100
Pecorino	30	50	Olio	5	5	Vitellone	50	80	Limone	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
			Insalata	30	50	Uova	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Verdure	150	200	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Verdure	150	200
Olio	5	5				Aromi	Qb	Qb				Aromi	Qb	Qb
			Pane	40	70	Olio	5	5	Fagiolini	150	200	Olio	5	5
Frutta	150	150	Frutta	150	150	Pomodori	150	200	Olio	5	5	Pane	40	70
						Olio	5	5				Frutta	150	150
									Pane	40	70			
						Pane	40	70	Frutta	150	150			
						Macedonia	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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **Estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2023 - 2024 **4° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Passato di verdura con farro</i>			<i>Pasta alla norma</i>			<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto allo zafferano</i>			<i>Minestra in brodo vegetale</i>		
<i>Petto di pollo al limone</i>			<i>Platessa impanata</i>			<i>Verdure in pinzimonio</i>			<i>Platessa alla livornese</i>			<i>Uovo sodo</i>		
<i>Patate arrosto</i>			<i>Fagioli all'olio</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Zucchine a buglione</i>			<i>Pomodori</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Crostata con confettura di pomodori</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
Farro	30	50	Pasta	50	70	Pasta	50	70	Riso	50	70	Pasta	30	50
Verdure	Qb	Qb	Melanzane	20	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb
Olio	5	5	Pecorino	5	10	Pomodoro	Qb	Qb	Zafferano	Qb	Qb	Olio	5	5
Pollo	50	80	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Uovo	N° 1	N° 1
Limone	Qb	Qb	Olio	5	5	Verdure	150	200	Platessa	80	100	Olio	5	5
Olio	5	5	Platessa	50	100	Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Pomodori	150	200
Patate	100	180	Pangrattato	Qb	Qb	Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Frutta	150	150	Olio	5	5	Pane	40	70
Olio	5	5	Fagioli	30	60	Crostata	40	80	Zucchine	150	200	Frutta	150	150
Pane	40	70	Olio	5	5				Aromi	Qb	Qb			
Frutta	150	150	Pane	40	70				Pomodoro	Qb	Qb			
			Frutta	150	150				Olio	5	5			
									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.

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2023 - 2024 **5° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Passato di verdura con riso</i> <i>Fesa di tacchino arrosto</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	40	70	Riso	30	40	Riso	40	70	Pasta	50	70	Pasta	30	50
Verdure	20	35	Verdure	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	20	35	Fagioli	30	40
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5				Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Uova	N° 1	N° 1	Tacchino	40	80	Cotoletta	40	60	Platessa	80	100	Mozzarella	40	70
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb			
Zucchine	150	200	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodori	150	200
Olio	5	5	Patate	100	180	Olio	10	10	Fagiolini	150	200	Olio	5	5
Pane	40	70	Olio	5	5	Insalata	30	50	Pomodoro	Qb	Qb	Pane	40	70
Frutta	150	150	Pane	40	70	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150
			Frutta	150	150				Olio	5	5			
						Pane	40	70	Pane	40	70			
						Frutta	150	150	Frutta	150	100			

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

San Gimignano, settembre 2023

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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2023 - 2024 **6° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Petto di pollo gratinato</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Frittata di zucchine e fiori</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta al ragù di lenticchie</i> <i>Stracchino</i> <i>Fagiolini trifolati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Pappa al pomodoro</i> <i>Hamburger</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Macedonia di frutta</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	70	Pasta	30	40	Riso	50	70	Pasta	50	70	Pane	50	80
Olio	5	5	Brodo veg.	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Pollo	50	80	Uova	N° 1	N° 1	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Pomodoro	20	35
Pangrattato	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Olio	5	5	Lenticchie	30	40	Olio	5	5
o	5	10	Olio	5	5	Platessa	80	100	Olio	5	5	Carne		
Parmigiano	5	5	Insalata	30	50	Pangrattato	Qb	Qb	Stracchino	40	70	macinata	50	80
o			Olio	5	5	Olio	5	10	Fagiolini	150	200	Olio	5	5
Olio	150	200	Pane	40	70	Pomodori	150	200	Aromi	Qb	Qb	Patate	100	180
Zucchine	Qb	Qb	Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Aromi	5	5				Pane	40	70	Pane	40	70	Olio	5	5
Pomodoro						Frutta	150	150	Frutta	150	150	Pane	40	70
Olio	40	70										Macedonia	150	150
Pane	150	150												
Frutta														

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

San Gimignano, settembre 2023

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista