



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 2024 - 2025 **1° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Passato di ceci con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote a bastoncino</i> <i>Macedonia di frutta</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpette di legumi</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini trifolati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Frittata</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Insalata di orzo con verdure</i> <i>Petto di tacchino all'olio</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
Pasta	20	50	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Riso	30	80	Orzo	30	80
Ceci	20	30	Pomodoro	15	35	Olio	3	5	Zucchine	15	35	Verdura	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Platessa Farina/ pangrattato	40	120	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5				Olio	3	5	Uova Olio	N° 1 3	N°2 5
Mozzarella	30	100	Legumi secchi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodori	80	200			
Carote	80	200	Aromi	Qb	Qb	Fagiolini	80	200	Olio	3	5	Patate	70	180
Olio	3	5	Uova	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pane	30	70	Olio	3	5
Pane	30	70	Pangrattato	3	5	Olio	3	5	Frutta	100	150	Pane	30	70
Frutta	100	150	Olio	80	200	Pane	30	70				Frutta	100	150
Limone	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Frutta	100	150						
Zucchero	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb									
			Aromi	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.

Poggibonsi, agosto 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 **estate** per **asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **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 Ricotta Patate lesse Frutta di stagione			Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di platessa e patate Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione			Riso e piselli Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Pane	30	80	Pasta	20	50	Pasta	30	80	Riso	30	80
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	Odori	Qb	Qb
Olio	3	5							Olio	3	5	Olio	3	5
Uova	N° 1	N° 2	Vitellone	30	80	Ricotta	40	100	Platessa	60	120	Mozzarella	40	100
Olio	3	5	Uova	N° ½	N° ½	Patate	70	180	Uova	N° ½	N° ½	Carote	80	200
Insalata	20	50	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Patate	Qb	Qb	Olio	3	10
Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb				Pangrattato	Qb	Qb	Pane	30	70
			Olio	3	5	Pane	30	70	Olio	3	5	Frutta	100	150
Pane	30	70	Verdure	80	200	Frutta	100	150	Fagiolini	100	200			
Frutta	100	150	Olio	3	5				Pomodoro	Qb	Qb			
			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.

Poggibonsi, agosto 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 **estate per asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **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>Frutta di stagione</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	80	Pane	30	80	Pasta	30	80	Riso	30	80
Mozzarella	20	40	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Verdure	15	35	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 2	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	30	100	Platessa	40	120
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
						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.

Poggibonsi, agosto 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 **Estate per asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **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 panata Pisellini alla salvia Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro Polpette di ceci Verdure in pinzimonio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto allo zafferano Platessa alla livornese Zucchine trifolate Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Insalata di farro con verdure 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	80	Pasta	30	80	Riso	30	80	Farro	30	80
Verdure	Qb	Qb	Melanzane	15	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb
Olio	3	5	Pecorino	5	10	Pomodori	15	35	Zafferano	Qb	Qb	Olio	3	5
Pollo	30	100	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Uovo	N° 1	N° 2
Limone	Qb	Qb	Olio	3	5	Ceci secchi	30	60	Platessa	30	120	Olio	3	5
Olio	3	5	Platessa	30	120	Uova	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Pomodori	80	200
Patate	70	180	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Pane	30	70
Olio	3	5	Pisellini	40	80	Olio	3	5	Zucchine	80	200	Frutta	100	150
Pane	30	70	Aromi	Qb	Qb	Verdure	80	200	Aromi	Qb	Qb			
Frutta	100	150	Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb			
			Pane	30	70	Pane	30	70	Olio	3	5			
			Frutta	100	150	Frutta	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.

Poggibonsi, agosto 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 **estate per asilo nido**
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>Riso al pomodoro</i>			<i>Risotto alle verdure</i>			<i>Pasta alle verdure</i>			<i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i>			<i>Passato di fagioli con pasta</i>		
<i>Cotoletta alla milanese</i>			<i>Fesa di tacchino arrosto</i>			<i>Uovo sodo</i>			<i>Platessa panata</i>			<i>Mozzarella</i>		
<i>Insalata mista</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Zucchine all'olio</i>			<i>Fagiolini al pomodoro</i>			<i>Pomodori</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Riso	30	80	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Pasta	20	50
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Verdure	15	35	Pomodoro	15	35	Fagioli	20	40
Pomodoro	15	35	Verdure	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Vitellone	30	100	Tacchino	30	100	Uovo sodo	N° 1	N° 2	Platessa	30	120	Mozzarella	30	100
Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodori	80	200
Olio	5	10	Olio	3	5	Zucchine	80	200	Olio	3	5	Olio	3	5
Insalata	20	50	Patate	70	180	Olio	3	5	Fagiolini	80	200	Pane	30	70
Olio	3	5	Olio	3	5	Pane	30	70	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	100	150
Pane	30	70	Pane	30	70	Frutta	100	150	Aromi	Qb	Qb			
Frutta	100	150	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.

Poggibonsi, agosto 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 **estate per asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Riso al pomodoro Petto di pollo gratinato Zucchine a buglione Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Insalata di orzo con verdure Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio Platessa panata Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al ragù di lenticchie Stracchino Fagiolini trifolati Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Macedonia di frutta</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Orzo	30	80	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Pane	30	80
Pomodoro	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Olio	3	5	Lenticchie	20	40	Odori	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Platessa	30	120	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35
Olio	3	5	Uova	N° 1	N° 2	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5
Pollo	30	100	Zucchine	Qb	Qb	Olio	3	10	Olio	3	5	Carne		
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodori	80	200	Stracchino	30	80	macinata	30	100
o	5	10	Insalata	20	50	Olio	3	5	Fagiolini	80	200	Olio	3	5
Parmigiano	3	5	Olio	3	5	Pane	30	70	Aromi	Qb	Qb	Patate	70	180
o			Pane	30	70	Frutta	100	150	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Olio	80	200	Frutta	100	150				Pane	30	70	Olio	3	5
Zucchine	Qb	Qb							Frutta	100	150	Pane	30	70
Aromi	3	5										Macedonia	100	150
Pomodoro	Qb	Qb												
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.

Poggibonsi, agosto 2024

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 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>1° SETTIMANA</u>	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote a bastoncino Macedonia di frutta	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Zucchine a buglione Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa panata Fagiolini trifolati Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Frittata Pomodori Frutta di stagione	Insalata di orzo con verdure Petto di tacchino all'olio Patate lesse 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 Fettina all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio 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	Menù del giorno	Carote all'olio	Insalata di orzo con verdure in bianco
NO UOVO	Menù del giorno	Patto di pollo all'olio	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno



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 panati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Insalata di riso con verdure Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di miglio al pomodoro fresco	Menù del giorno	Stracchino
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

Poggibonsi, agosto 2024

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 2024 – 2025

	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 Ricotta Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di platessa e patate Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Riso e piselli 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	Riso 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	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	Riso e piselli cotto a parte 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

Poggibonsi, agosto 2024

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 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Pizza margherita Pecorino toscano Pinzimonio Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di patate Pomodori Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Insalata mista Frutta di stagione	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 Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno	Platessa gratinata con solo pangrattato
NO POMODORO	Ciaccino con sola mozzarella Pinzimonio no pomodoro	Insalata	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

Poggibonsi, agosto 2024

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 2024 – 2025

	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 panata Pisellini alla salvia Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Verdure in pinzimonio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa alla livornese Zucchine trifolate Frutta di stagione	Insalata di farro con verdure 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	Polpette di ceci no formaggio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Passato di verdura no pomodoro	Pasta alla norma no pomodoro	Pasta all'olio Polpette di ceci in bianco	Platessa all'olio	Insalata di farro no pomodoro Carote lesse



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio	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 Polpette di ceci con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Pane no glutine	Insalata di riso alle verdure Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Bistecca di lupino agli aromi	Pisellini alla salvia Carote lesse	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

Poggibonsi, agosto 2024

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 2024 – 2025

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

Poggibonsi, agosto 2024

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 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	Riso al pomodoro Petto di pollo gratinato Zucchine a buglione Frutta di stagione	Insalata di orzo con verdure Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa panata 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	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	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	Riso all'olio Zucchine all'olio	Insalata di orzo no pomodoro Insalata mista no pomodoro	Carote lesse	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	Riso cotto a parte al pomodoro Petto di pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Insalata di riso alle verdure Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio 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

Poggibonsi, agosto 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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 - 2025 **1° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Passato di ceci con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote a bastoncino</i> <i>Macedonia di frutta</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpette di legumi</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini trifolati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Frittata</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Insalata di orzo con verdure</i> <i>Petto di tacchino all'olio</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
Pasta	30	50	Pasta	50	80	Pasta	50	80	Riso	50	80	Orzo	50	80
Ceci	20	30	Pomodoro	20	35	Olio	5	5	Zucchine	20	35	Verdura	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Platessa Farina/ pangrattato	80	120	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5				Olio	5	5	Uova Olio	N°1 5	N°2 5
Mozzarella	40	100	Legumi secchi	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodori	150	200			
Carote	150	200	Uova	Qb	Qb	Fagiolini	150	200	Olio	5	5	Patate	100	180
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70	Olio	5	5
Pane	40	70	Pangrattato	5	5	Olio	5	5	Frutta	150	150	Pane	40	70
Frutta	150	150	Olio									Frutta	150	150
Limone	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Pane	40	70						
Zucchero	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150						
			Pomodoro	5	5									
			Olio											
				40	70									
			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.

Poggibonsi, agosto 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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le grammature e le ricette del menù estate per scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 - 2025 **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>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Pappa al pomodoro</i> <i>Polpette di vitellone in bianco</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</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	80	Pane	50	80	Pasta	50	80	Riso	50	80
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° 2	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	10	Patate	Qb	Qb				Pollo	50	100	Platessa	80	120
Pecorino	30	50	Olio	5	5	Vitellone	50	80	Limone	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
						Uova	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Verdure	150	200	Pomodori	150	200	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Verdure	150	200
Olio	5	5	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Fagiolini	150	200	Aromi	Qb	Qb
						Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Frutta	150	150	Pane	40	70	Insalata	30	50	Pane	40	70	Pane	40	70
			Frutta	150	150	Olio	5	5	Frutta	150	150	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.

Poggibonsi, agosto 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 Estate per scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 - 2025 **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 panata Pisellini alla salvia Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro Polpette di ceci Verdure in pinzimonio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto allo zafferano Platessa alla livornese Zucchine trifolate Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Insalata di farro con verdure Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Farro	30	50	Pasta	50	80	Pasta	50	80	Riso	50	80	Farro	50	80
Verdure	Qb	Qb	Melanzane	20	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb
Olio	5	5	Pecorino	5	10	Pomodoro	Qb	Qb	Zafferano	Qb	Qb	Olio	5	5
Pollo	50	100	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Uovo	N° 1	N° 2
Limone	Qb	Qb	Olio	5	5	Ceci secchi	40	60	Platessa	80	120	Olio	5	5
Olio	5	5	Platessa	50	120	Uova	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Pomodori	150	200
Patate	100	180	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Pane	40	70
Olio	5	5	Pisellini	30	80	Olio	5	5	Zucchine	150	200	Frutta	150	150
Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb	Verdure	150	200	Aromi	Qb	Qb			
Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5			
			Pane	40	70	Pane	40	70	Pane	40	70			
			Frutta	150	150	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.

Poggibonsi, agosto 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 **estate** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 - 2025 **5° settimana**

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>		
<i>Riso al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione</i>			<i>Risotto alle verdure Fesa di tacchino arrosto Patate lesse Frutta di stagione</i>			<i>Pasta alle verdure Uovo sodo Zucchine all'olio Frutta di stagione</i>			<i>Pasta al pomodoro fresco e basilico Platessa panata Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione</i>			<i>Passato di fagioli con pasta Mozzarella Pomodori Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	40	80	Riso	40	80	Pasta	40	80	Pasta	50	80	Pasta	30	50
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Verdure	20	35	Pomodoro	20	35	Fagioli	30	40
Pomodoro	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Vitellone	40	80	Tacchino	50	100	Uova	N° 1	N° 2	Platessa	80	120	Mozzarella	40	100
Uova	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodori	150	200
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Zucchine	150	200	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	10	10	Patate	100	180	Olio	5	5	Fagiolini	150	200	Pane	40	70
Insalata	30	50	Olio	5	5	Pane	40	70	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	150	150
Olio	5	5	Pane	40	70	Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb			
Pane	40	70	Frutta	150	150				Olio	5	5			
Frutta	150	150							Pane	40	70			
									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.

Poggibonsi, agosto 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 estate per scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Riso al pomodoro Petto di pollo gratinato Zucchine a buglione Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Insalata di orzo con verdure Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio Platessa panata Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al ragù di lenticchie Stracchino Fagiolini trifolati Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Macedonia di frutta</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	50	80	Orzo	50	50	Pasta	50	80	Pasta	50	80	Pane	50	80
Pomodoro	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5				Pomodoro	Qb	Qb	Pomodoro	20	35
Olio	5	5					80	120	Lenticchie	30	40	Olio	5	5
			Uova	N° 1	N° 2	Platessa	Qb	Qb	Olio	5	5			
Pollo	50	100	Zucchine	Qb	Qb	Pangrattato	5	10				Carne		
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio			Stracchino	40	70	macinata	50	100
o	5	10					150	200				Olio	5	5
Parmigiano	5	5	Insalata	30	50	Pomodori	5	5	Fagiolini	150	200			
o			Olio	5	5	Olio			Aromi	Qb	Qb	Patate	100	180
Olio	150	200					40	70	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
	Qb	Qb	Pane	40	70	Pane	150	150				Olio	5	5
Zucchine	Qb	Qb	Frutta	150	150	Frutta			Pane	40	70			
Aromi	5	5							Frutta	150	150	Pane	40	70
Pomodoro												Macedonia	150	150
Olio	40	70												
	150	150												
Pane														
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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali