

Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù estate per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 1° settimana

	<u>Lunedì</u> <u>Martedì</u>			7 Hillo SC	Mercoledì			<u>Giovedì</u>				Venerdì		
Passato d	di ceci coi	n pasta		al pomodo	ro		ta all'olic)	_	alle zucc	hine	Insalata di		verdure
	ozzarella	_		tte di legun		Plate	ssa pana	ta	I	rittata		Petto di	tacchino d	all'olio
Carote	e a baston	cino	Zucchii	ne a buglio	one	Fagiolini trifolati		Pomodori			Patate lesse			
Масео	donia di fi	rutta	Frutta	di stagion	e	Frutta	di stagio	one	Frutta di stagione			Frutta di stagione		one
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				Odori	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Platessa	40	120	Olio	3	5			
						Farina/						Tacchino	30	100
Mozzarella	30	100	Legumi	30	60	pangrattato	Qb	Qb	Uova	N° 1	N°2	Olio	3	5
			secchi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5			
Carote	80	200	Aromi	Qb	Qb							Patate	70	180
Olio	3	5	Uova	Qb	Qb	Fagiolini	80	200	Pomodori	80	200	Olio	3	5
			Pangrattato	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5			
Pane	30	70	Olio			Olio	3	5				Pane	30	70
Frutta	100	150		80	200				Pane	30	70	Frutta	100	150
Limone	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Pane	30	70	Frutta	100	150			
Zucchero	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	100	150						
			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



Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù estate per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 **2º settimana**

	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u> 1artedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>		(<u>liovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Riso	al pomod	oro	Pa	nzanella		Minestra i	n brodo v	egetale	Pasta al po	modoro	fresco e	Ris	so e pisell	i
	Frittata		Po	lpettone		CO	con pasta		basilico		Mozzarella			
Insc	alata misi	ta	Pin	nzimonio			Ricotta		Polpette di platessa e			Carote a bastoncino		cino
Frutt	a di stagi	one	Macedo	onia di frui	tta	Pa	tate lesse			patate		Frutta di stagione		one
				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			ı di stagio		Fagiolin		odoro			
						170000	i ai siagic			di stagio				
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
			Vitellone	30	80	Ricotta	40	100						
Uova	N° 1	N° 2	Uova	N° 1/2	N° ½				Platessa	60	120	Mozzarella	40	100
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Patate	70	180	Uova	$N^{\circ} \frac{1}{2}$	N° 1/2			
			Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Patate	Qb	Qb	Carote	80	200
Insalata	20	50	Olio	3	5				Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	10
Olio	3	5				Pane	30	70	Olio	3	5			
			Verdure	80	200	Frutta	100	150				Pane	30	70
Pane	30	70	Olio	3	5				Fagiolini	100	200	Frutta	100	150
Frutta	100	150							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



Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù estate per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 **3° settimana**

	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u> Aartedì</u>		<u>Mercoledì</u>		<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>			
Pizza	a margher	rita	Pas	ta all'olio		Pappa	al pomod	omodoro Pasta ai peperoni /		ni /	Risotto	alle zucc	chine	
Peco	rino tosca	ino	Fritta	ıta di patat	e	Polpette	di vitello	ne in	me	melanzane		Plate	ssa gratin	ata
Pi	nzimonio		Insa	ılata mista		1	bianco		Petto di pollo al limone			Verdure miste a bugli		iglione
Frutt	a di stagi	one	Frutta	di stagion	e	Po	omodori		Fagio	lini all'o	lio	Frutt	a di stagi	one
						Frutta	di stagio	one	Frutta	di stagio	ne			
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				Pomodoro	15	35	Odori	Qb	Qb	Zucchine	15	35
Aromi	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 2	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	10	Patate	Qb	Qb									
			Olio	3	5	Vitellone	30	80	Pollo	30	100	Platessa	40	120
Pecorino	20	50				Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
			Insalata	20	50	Uova	Qb	Qb	Limone	Qb	Qb	Olio	3	5
Verdure	80	200	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5			
Olio	3	5				Olio	3	5				Verdure	80	200
			Pane	30	70				Fagiolini	80	200	Aromi	Qb	Qb
Frutta	100	150	Frutta	100	150	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



Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù Estate per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 4° settimana

	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u> 1artedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> iovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Passato	di verdui	ra con	Pasta	alla norm	a	Pasta d	al pomod	oro	Risotto	allo zaffe	rano	Insala	ta di farro	con
	farro		Plate	essa panata	ı	Polpe	ette di ce	ci	Platessa	alla livo	rnese		verdure	
Petto di	i pollo al l	imone	Pisellin	ni alla salv	ria -	Verdure in pinzimonio		Zucchine trifolate		Zucchine trifolate		Uovo sodo		
Pat	tate arrosi	to	Frutta	ı di stagion	ie	Frutta	di stagio	ne	Frutta	di stagio	one	P	Pomodori	
Frutt	ta di stagi	one										Frutt	a di stagi	one
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
			Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5			
Pollo	30	100	Olio	3	5							Uovo	N° 1	N° 2
Limone	Qb	Qb				Ceci secchi	30	60	Platessa	30	120	Olio	3	5
Olio	3	5	Platessa	30	120	Uova	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb			
			Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pomodori	80	200
Patate	70	180	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb				Olio	3	5						
Olio	3	5	Pisellini	40	80				Zucchine	80	200	Pane	30	70
			Aromi	Qb	Qb	Verdure	80	200	Aromi	Qb	Qb	Frutta	100	150
Pane	30	70	Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb			
Frutta	100	150							Olio	3	5			
			Pane	30	70	Pane	30	70						
			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



Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù estate per asilo nido

Anno scolastico 2024 – 2025 **5° settimana**

	<u>Lunedì</u>		1	<u>Martedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>		(<u> iovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Riso	al pomod	oro	Risotto	alle verdu	ire	Pasta	alle verd	ure	Pasta al po	omodoro	fresco e	Passato di	fagioli c	on pasta
Cotolett	ta alla mil	lanese	Fesa di ta	acchino ari	rosto	Ud	ovo sodo		l b	asilico		M	lozzarella	
Ins	alata mist	a	Pa	tate lesse		Zucch	nine all'o	lio	Platessa panata		Pomod			
Frutt	a di stagi	one	Frutta	ı di stagion	e	Frutta	di stagio	ne	Fagiolin	i al pomo	odoro	Frutt	a di stagi	one
									Frutta	di stagio	ne			
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
Pangrattat	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb			
О	5	10	Olio	3	5				Olio	3	5	Pomodori	80	200
Olio						Zucchine	80	200				Olio	3	5
	20	50	Patate	70	180	Olio	3	5	Fagiolini	80	200			
Insalata	3	5	Olio	3	5				Pomodoro	Qb	Qb	Pane	30	70
Olio						Pane	30	70	Aromi	Qb	Qb	Frutta	100	150
	30	70	Pane	30	70	Frutta	100	150	Olio	3	5			
Pane	100	150	Frutta	100	150									
Frutta									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



Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù estate per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 6° settimana

	<u>Lunedì</u> <u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>				
Riso	al pomod	oro	Insalata di	orzo con v	erdure	Pas	ta all'olic)	Pasta al re	agù di ler	ıticchie	Pappa	al pomod	doro
	pollo gra		Frittata di	zucchine	e fiori	Plate	ssa pana	ta		acchino		Hamburger		
	ine a bugi			lata mista			modori			lini trifol	'ati	Patate arrosto		
	a di stagi			di stagion			di stagio	no		di stagio		Macedonia di frutta		
Trutt	a ai siagi	one	1 Tutta	ai siagion		Truttu	ai siagio	ne	Truttu	ai siagio	ne	Macet	ionia ai ji	ши
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				Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35
Olio	3	5				Platessa	30	120	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5
			Uova	N° 1	N° 2	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5			
Pollo	30	100	Zucchine	Qb	Qb	Olio	3	10				Carne		
Pangrattat	Qb	Qb	Olio	3	5				Stracchino	30	80	macinata	30	100
0	5	10				Pomodori	80	200				Olio	3	5
Parmigian	3	5	Insalata	20	50	Olio	3	5	Fagiolini	80	200			
o			Olio	3	5				Aromi	Qb	Qb	Patate	70	180
Olio	80	200				Pane	30	70	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
	Qb	Qb	Pane	30	70	Frutta	100	150				Olio	3	5
Zucchine	Qb	Qb	Frutta	100	150				Pane	30	70			
Aromi	3	5							Frutta	100	150	Pane	30	70
Pomodoro												Macedonia	100	150
Olio	30	70												
	100	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.

Poggibonsi, agosto 2024



Comune di Castelnuovo Berardenga Menù ESTATE per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia DIETE SPECIALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Passato di ceci con	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alle	Insalata di orzo con
	pasta	Polpette di legumi	Platessa panata	zucchine	verdure
	Mozzarella	Zucchine a	Fagiolini trifolati	Frittata	Petto di tacchino all'olio
	Carote a bastoncino	buglione	Frutta di stagione	Pomodori	Patate lesse
	Macedonia di frutta	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Platessa all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio
	Petto di pollo	Petto di pollo	Carote lesse	Fettina all'olio	Mela
	all'olio	all'olio	Mela	Carote lesse	
	Carote lesse	Patate lesse		Banana	
	Banana	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



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



Comune di Castelnuovo Berardenga Menù ESTATE per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia DIETE SPECIALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Riso al pomodoro	Panzanella	Crema di verdure	Pasta al pomodoro	Riso e piselli
	Frittata	Polpettone	con pasta	fresco e basilico	Mozzarella
	Insalata mista	Pinzimonio	Ricotta	Polpette di platessa	Carote a bastoncino
	Frutta di stagione	Macedonia	Patate lesse	e patate	Frutta di stagione
			Frutta di stagione	Fagiolini al	
				pomodoro	
				Frutta di stagione	
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio
	Petto di pollo	Fettina all'olio	Petto di pollo	Carote lesse	Fettina all'olio
	all'olio	Carote lesse	all'olio	Banana	Carote lesse
	Patate lesse	Banana	Mela		Mela
	Mela				
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Polpettone no latte	Petto di pollo	Polpette di platessa	Bresaola
		e derivati	all'olio	no latte e derivati	
NO DOMODODO	Dina -112 -11 -	D 11	C	Pasta all'olio e	Man A 1-1 - 1- ma
NO POMODORO	Riso all'olio	Panzanella no	Crema di verdure		Menù del giorno
	Insalata mista no	pomodoro	no pomodoro con	basilico	
	pomodoro	Pinzimonio no pomodoro	pasta	Fagiolini all'olio	
NO UOVO	Petto di pollo	Fettina all'olio	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno
	all'olio				



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



Comune di Castelnuovo Berardenga Menù ESTATE per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia DIETE SPECIALI

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



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



Comune di Castelnuovo Berardenga

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

<u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Passato di verdura	Pasta alla norma	Pasta al pomodoro	Risotto allo	Insalata di farro con
	con farro	Platessa panata	Polpette di ceci	zafferano	verdure
	Petto di pollo al	Pisellini alla salvia	Verdure in	Platessa alla	Uovo sodo
	limone	Frutta di stagione	pinzimonio	livornese	Pomodori
	Patate arrosto		Frutta di stagione	Zucchine trifolate	Frutta di stagione
	Frutta di stagione			Frutta di stagione	
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio
	Patate lesse	Platessa all'olio	Petto di pollo	Platessa all'olio	Fettina all'olio
	Mela	Carote lesse	all'olio	Patate lesse	Carote lesse
		Banana	Carote lesse	Mela	Banana
			Mela		
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Pasta alle	Polpette di ceci no	Menù del giorno	Menù del giorno
		melanzane no	formaggio		
		formaggio			
NO DOMODODO	Passato di verdura	Pasta alla norma no	Pasta all'olio	Platessa all'olio	Insalata di farro no
NO POMODORO		pomodoro	Polpette di ceci in	Flatessa all ollo	
	no pomodoro	pomodoro	bianco		pomodoro Carote lesse
			Dianco		Carole lesse

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



Comune di Castelnuovo Berardenga Menù ESTATE per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia DIETE SPECIALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5° SETTIMANA	Riso al pomodoro	Risotto alle verdure	Pasta alle verdure	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con
	Cotoletta alla	Fesa di tacchino	Uovo sodo	fresco e basilico	pasta
	milanese	arrosto	Zucchine all'olio	Platessa panata	Mozzarella
	Insalata mista	Patate lesse	Frutta di stagione	Fagiolini al	Pomodori
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		pomodoro	Frutta di stagione
				Frutta di stagione	
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio
	Fettina all'olio	Tacchino all'olio	Petto di pollo	Platessa all'olio	Bresaola
	Carote lesse	Banana	all'olio	Carote lesse	Patate lesse
	Mela		Patate lesse	Banana	Mela
			Mela		
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Bresaola
NO POMODORO	Riso all'olio	Risotto alle verdure	Pasta alle verdure	Pasta all'olio e	Patate lesse
NO FOMODORO	Insalata mista no	no pomodoro	no pomodoro	basilico	Tatate Tesse
	pomodoro	no pomodoro	no pomodoro	Fagiolini all'olio	
	pomodoro			1 agioinn an ono	
NOTIONO	Cotoletta impanata	Menù del giorno	Petto di pollo	Menù del giorno	Menù del giorno
NO UOVO	no uovo	Wichia act giotho	all'olio	Wichia act giotho	Mena dei gioino
	no uovo		all ollo		



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



Comune di Castelnuovo Berardenga Menù ESTATE per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia DIETE SPECIALI

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



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



Comune di Castelnuovo Berardenga

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

Anno scolastico 2024 - 2025 <u>1º settimana</u>

						01431100 202			шапа			77 7		
	<u>Lunedì</u>		$\underline{\Lambda}$	<u>Iartedì</u>		\underline{M}	<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> iovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Passato (di ceci coi	n pasta	Pasta d	al pomodo	ro	Pasi	ta all'olid)	Risotto	alle zucc	hine	Insalata di	i orzo con	verdure
M	ozzarella		Polpei	te di legun	ni	Plate	ssa pana	ta	F	rittata		Petto di	tacchino d	all'olio
Carote	e a baston	cino	Zucchii	ie a buglio	ne	Fagiolini trifolati			Pomodori			Patate lesse		
Масео	cedonia di frutta Frutta di stagione			e	Frutta di stagione			Frutta	di stagio	one	Frutta di stagione			
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				Odori	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Platessa	80	120	Olio	5	5			
						Farina/						Tacchino	50	100
Mozzarella	40	100	Legumi	40	60	pangrattato	Qb	Qb	Uova	N°1	N°2	Olio	5	5
			secchi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5			
Carote	150	200	Uova	Qb	Qb							Patate	100	180
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Fagiolini	150	200	Pomodori	150	200	Olio	5	5
			Pangrattato	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5			
Pane	40	70	Olio			Olio	5	5				Pane	40	70
Frutta	150	150		150	200				Pane	40	70	Frutta	150	150
Limone	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Pane	40	70	Frutta	150	150			
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



Comune di Castelnuovo Berardenga

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

Anno scolastico 2024 - 2025 **2º settimana**

	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u> 1artedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>		<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
Riso	al pomod	oro	Pa	nzanella		Crema d	di verdure	e con	Pasta al po	omodoro	fresco e	Ris	so e pisell	i
	Frittata		Po	lpettone			pasta		b	asilico		M	ozzarella	
Inse	alata misi	ta		nzimonio		Ricotta			Polpette di platessa e			Carote a bastoncino		
	ta di stagione Macedonia di frutta		tta		tate lesse		1 *	patate			a di stagi			
			Macedonia di Jruna			a di stagio		Fagiolin		odoro	2 / 0000			
							· ····································		_	di stagio				
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
			Vitellone	40	80									
Uova	N° 1	N° 2	Uova	N° 1/2	N° ½	Ricotta	50	100	Platessa	80	100	Mozzarella	50	100
Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb				Uova	N° 1/2	N° 1/2			
			Aromi	Qb	Qb	Patate	100	180	Patate	Qb	Qb	Carote	30	200
Insalata	30	50	Olio	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	150	5
Olio	5	5							Olio	5	5		5	
			Verdure	150	200	Pane	40	70				Pane		70
Pane	40	70	Olio	5	5	Frutta	150	150	Fagiolini	150	200	Frutta	40	150
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.

Poggibonsi, agosto 2024

La 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 **3º settimana**

	Lunedì		Λ	<u> Martedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> iovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Pizzo	a margher	rita	Pas	ta all'olio		Pappa	al pomod	loro	Pasta	ai pepero	ni /	Risotto	alle zucc	chine
Peco	rino tosco	ano	Fritta	ıta di patat	e	Polpette	di vitello	one in	me	elanzane		Plate	ssa gratin	ata
Pi	nzimonio		Po	omodori		bianco			Petto di pollo al limone			Verdure miste a buglione		
Frutt	a di stagi	one	Frutta di stagione			Insalata mista			Fagic	olini all'o	lio	Frutt	a di stagi	one
						Frutta	di stagio	one	Frutta	di stagio	one			
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									
			Olio	5	5	Vitellone	50	80	Pollo	50	100	Platessa	80	120
Pecorino	30	50				Uova	Qb	Qb	Limone	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
			Pomodori	150	200	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Verdure	150	200	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5			
Olio	5	5				Olio	5	5				Verdure	150	200
			Pane	40	70				Fagiolini	150	200	Aromi	Qb	Qb
Frutta	150	150	Frutta	150	150	Insalata	30	50	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



Comune di Castelnuovo Berardenga

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

Anno scolastico 2024 - 2025 4º settimana

	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u> 1artedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> iovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Passato	di verdur	a con	Pasta	alla norm	a	Pasta d	al pomod	oro	Risotto	allo zaffe	rano	Insala	ta di farro	con
	farro		Plate	essa panata	ı	Polp	ette di ce	ci	Platessa	alla livo	rnese		verdure	
Petto di	pollo al l	imone	Pisellini alla salvia			Verdure in pinzimonio			Zucchine trifolate			Uovo sodo		
Pat	tate arrosi	to	Frutta di stagione			Frutta	di stagio	ne	Frutta	di stagio	one	P	Pomodori	
Frutt	a di stagi	one	1 rand at stageone							· ·		Frutt	a di stagi	one
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
			Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5			
Pollo	50	100	Olio	5	5							Uovo	N° 1	N° 2
Limone	Qb	Qb				Ceci secchi	40	60	Platessa	80	120	Olio	5	5
Olio	5	5	Platessa	50	120	Uova	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb			
			Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pomodori	150	200
Patate	100	180	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb				Olio	5	5						
Olio	5	5	Pisellini	30	80				Zucchine	150	200	Pane	40	70
			Aromi	Qb	Qb	Verdure	150	200	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150
Pane	40	70	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5			
Frutta	150	150												
			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



Comune di Castelnuovo Berardenga

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

Anno scolastico 2024 - 2025 **5º settimana**

	Lunedì		Martedì			Mercoledì			<u>(munu</u>	Giovedì		Venerdì		
D:			_						_		C	D . 1		
	al pomod			alle verdi		Pasta	alle verd	ure	Pasta al po		fresco e	Passato di	0	*
Cotolett	ta alla mil	lanese	Fesa di ta	acchino ar	rosto	Uovo sodo			basilico			Mozzarella		
Ins	alata mist	a	Patate lesse			Zucchine all'olio			Plate	ssa pana	ta	Pomodori		
Frutte	a di stagio	one	Frutta di stagione			Frutta	a di stagio	one	Fagiolin	i al pomo	odoro	Frutt	a di stagi	one
									Frutta	di stagio	ne			
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			
Pangrattat	Qb	Qb	Olio	5	5				Olio	5	5	Pomodori	150	200
О	10	10				Zucchine	150	200				Olio	5	5
Olio			Patate	100	180	Olio	5	5	Fagiolini	150	200			
	30	50	Olio	5	5				Pomodoro	Qb	Qb	Pane	40	70
Insalata	5	5				Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150
Olio			Pane	40	70	Frutta	150	150	Olio	5	5			
	40	70	Frutta	150	150									
Pane	150	150							Pane	40	70			
Frutta									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



Comune di Castelnuovo Berardenga

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

Anno scolastico 2024 - 2025 6° settimana

	· 11			<i>r</i> 13				0 500	limana	~			** 1	
	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u>Iartedì</u>		\underline{M}	<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> iovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Riso	al pomod	oro	Insalata di	orzo con v	erdure	Pas	ta all'oli)	Pasta al re	agù di len	ıticchie	Pappa	al pomod	doro
	pollo gra		Frittata di	zucchine i	e fiori	Plate	ssa pana	ta		acchino			amburger	
	ine a bugi			lata mista			-				ati		_	
						Pomodori			Fagiolini trifolati			Patate arrosto		
Frutt	ta di stagione Frutta di stagione		le	Frutta di stagione			Frutta	di stagio	ne	Масес	donia di fr	rutta		
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		
Pangrattat	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio			Stracchino	40	70	macinata	50	100
o	5	10					150	200				Olio	5	5
Parmigian	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														
NII O	٠.	N 11 / 11	*. *1 * *				1		1 .	• ,,	1.1	1 1 1 1		1

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

