

Comune di Castelnuovo Berardenga

Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

Anno scolastico 2024 – 2025 1º settimana

										,		
<u>edì</u>											<u>Venerdì</u>	
omodoro	Risotto	allo zaffera	ano	Pas	sta al ragù	i	Crema d	li ceci con	n pasta	Pa	sta all'olic)
sta	Merli	uzzo panat	o	Fagioli	all'uccell	letto		Ricotta	-	Sforn	nato di po	rri e
re rifatto							Finocchi	e carote a	all'olio			
										p_{is}	elli all'oli	
stagione	Trutta	i di siagion		Trutta	i di siagio	пс	Trutte	i di siagio	пс			
											0	
												adulti
												80
			Qb	Carne						Olio	3	5
Qb Qb	Olio	3	5	Pomodoro			Odori	Qb	Qb			
3 5				Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Uova	N°1/2	N°1 ½
	Merluzzo		150	Olio	3	5				Formaggio	10	20
30 100	Pangrattato	Qb	Qb				Ricotta	40	100	Porri	15	30
Qb Qb	Ōlio	3	5	Fagioli						Pangrattato	Qb	$_{5}^{\mathrm{Qb}}$
3 5				secchi	30	60	Verdure	70	200	Ölio	3	5
	Carote	70	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5			
70 200	Olio	3	5	Pomodoro	$\overline{\mathbf{Q}}\mathbf{b}$	Qb				Piselli	20	60
Qb Qb				Olio	3	5	Pane	20	70	Olio	3	5
3 5	Pane	20	70				Frutta	50	150			
	Frutta	50	150	Insalata	20	50				Pane	20	70
20 70				Olio	3	5				Frutta	50	150
50 150												
				Pane	20	70						
				Frutta	50	150						
1200 1200 1200 1200 1200 1200 1200 1200	modoro ta e rifatto tagione sini adulti 0 80 5 35 0 Qb 5 0 Qb 5 0 Qb 5 0 Qb 5 0 70	modoro ta modoro ta	Risotto allo zaffera	Martedi Risotto allo zafferano Merluzzo panato Carote all'olio Frutta di stagione Siso 30 80 Siso 30 80 Siso 30 80 Siso 30 80 Siso 30 Siso 5 Merluzzo 50 150 Siso 5 Carote 70 200 Siso Si	Martedi Risotto allo zafferano Pas	Martedi Risotto allo zafferano Pasta al ragio	Martedi Martedi Mercoledi Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione Trutta di stagione Trutta di stagione Trutta di stagione Frutta di stagione F	Martedi Risotto allo zafferano Fagioli all'uccelletto Carote all'olio Frutta di stagione Frutta di sta	Martedi Martedi Risotto allo zafferano Pasta al ragi Crema di ceci con	Risotto allo zafferano Pasta al ragu Fagioli all'uccelletto Ricotta Ricotta	Martedi	Martedi Martedi Mercoledi Pasta al ragi) Crema di ceci con pasta Pasta all'olio Risotto allo zafferano Merluzzo panato Carote all'olio Frutta di stagione F

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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

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

					THING BE	01431100 202	. 2020	<u> </u>	umana					
	<u>Lunedì</u>		<u>1</u>	<u>Martedì</u>		\underline{M}	<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
	izza rossa		Ris	so all'olio		Pasta a	al pomod	oro	Crema d	i piselli e	patate	Crema d	di lenticch	ie con
Bocconci	ini di pari	nigiano	Petto di	pollo alla s	alvia	Halibut j	panato al	forno	Cotolett	a alla mila	anese	q	uadrucci	
Ins	alata mist	ta T	B iet	ola all'agro)	Fagio	olini all'ol	lio	Finoce	hi e caroi	te in	\tilde{N}	l ozzarella	
Frutt	a di stagio	one	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	pii	nzimonio		Car	rote all'oli	io
	8			8			9			a di stagio		Frutt	one	
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	adulti	
Impasto	80	200	Riso	30	80	Pasta	30	80	Piselli	70	150	Quadrucci	20	50
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	15	35	Patate	20	70	Lenticchie	30	80
Aromi	Qb	Qb				Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Panna	5	10
Olio	3	10	Pollo	30	100	Olio	3	5	Olio	3	5	Odori	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb
			Salvia	Qb 3	Qb							Olio	3	5
Parmigiano	20	50	Olio	3	5	Halibut	50	150	Vitellone	30	100			
						Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Mozzarella	30	100
Insalata	20	50	Bietola	70	200	Olio	3	5	Olio	3	5			
Olio	5	5	Limone	Qb	Qb							Carote	20	200
			Olio	3	5	Fagiolini	70	200	Verdure	70	200	Olio	3	5
Frutta	50	150				Ōlio	3	10	Olio	3	5			
			Pane	20	70							Pane	20	70
			Frutta	50	150	Pane	20	70	Pane	20	70	Frutta	50	150
						Frutta	50	150	Frutta	50	150			
NIL O:									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.

Marzo 2025

La Dietista

Dott.ssa Fulvia Bracali



Le **grammature** e le ricette del menù **primavera** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 3° settimana

	Lunedì		7	Martedì		1	ercoledì		<u> </u>	Giovedì			Vonordi	
_			_					,	_		,	D .	<u>Venerdî</u>	
	gne al ragu	ì di		otto ai porr	1	Minestron		ura con		al pomod		Passato d	li fagioli ce	on pasta
l	enticchie		R_0	oast beef			farro		Merli	uzzo pana	ato		Robiola	
	Ricotta		Spi	naci saltati		Polpette	e di vitello	one al	Finocchi	e carote a	all'olio	Ca	rote all'olı	o
Zucc	hine trifo	late	Frutta	a di stagion	e	pe	omodoro		Frutta	a di stagio	ne	Frut	ta di stagio	one
Frutt	a di stagio	one				P ata	ate arrost	0						
						Frutta	di stagio	ne						
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Riso	30	80	Farro	20	50	Pasta	30	80	Pasta	20	50
Besciamell	20	50	Odori	Odori Qb Qb Porri 15 35			Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Fagioli	20	30
Pomodoro	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Porri	Porri 15 35		Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$
Lenticchie			Olio	Porri 15 35					Olio	3	5	Olio	5	5
secche	20	40		Olio 3 5			30	80						
Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Vitellone	30	100	Manzo	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Merluzzo	50	150	Robiola	40	100
Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Uovo	5	15	Pangrattato	Qb	Qb			
			Olio	3	5	Parmigiano	Qb	Qb	Ōlio	3	5	Carote	70	200
Ricotta	40	100				Pangrattato	Qb	Qb				Olio	3	5
			Spinaci	70	200	Pomodoro	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Verdure	70	200			
Zucchine	70	200	Āromi	Qb 3	Qb	Aromi	3	5	Olio	5	5	Pane	20	70
Aromi	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Olio	3	5	Olio						Frutta	50	150
Olio	3	5					80	180	Pane	20	70			
			Pane	20	70	Patate	Qb	Qb	Frutta	50	150			
Pane	20	70	Frutta	50	150	Aromi	3	5						
Frutta	50	150				Olio								
							20	70						
						Pane	50	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.

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 4° settimana

<u>nedî</u>		Λ	<u> Martedì</u>		M	<u>lercoledì</u>			<u>Giovedì </u>			<i>Venerdì</i>	
gù di ve	erdure	Pasta a	l pomodo	ro	Risotte	agli aspa	ragi	Crema d	i carote e	patate	Pa	sta all'olio)
sodo		Pc	olpettone		Petto di	pollo alla	salvia		Frittata	-	Merluzz	zo alla live	ornese
a buglio	one	Spir	naci saltati		Ca	arote filè		Inse	alata mist	a	Fagi	olini all'o	lio
i stagion	ne e	Frutta	di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutta	a di stagio	ne	Frutt	a di stagio	one
mbini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
30	80	Pasta			Riso			Carote		100	Pasta		80
		Pomodoro			Aromi	Qb		Patate		100	Olio	3	5
20			Qb	Qb	Asparagi		35	Odori	Qb				
Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Merluzzo		150
3	5										Pomodoro	Qb	Qb
		Carne			Pollo	30	100	Uova	N°1/2	$N^{\circ}1^{-1/2}$	Aromi	Qb	$egin{array}{c} \mathrm{Qb} \ \mathrm{Qb} \end{array}$
. 1/2	N. 1 ½	macinata	30	80	Aromi	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Olio	3	5	Olio	3	5
		Uovo	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Olio	3	5						
70	200	Aromi	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$				Insalata	10	50	Fagiolini		200
Qb	Qb	Pangrattato	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Carote	70	200	Olio	3	5	Ōlio	3	5
Qb	Qb		5	15	Latte	3	5						
3	5	Olio	3	5	Olio			Pane	20	70	Pane	20	70
						20	70	Frutta	50	150	Frutta	50	150
20	70	Spinaci	70	200	Pane	50	150						
50	150	Āromi	Qb	Qb	Frutta								
		Olio	3	5									
		Pane	20	70									
		Frutta	50	150									
$\frac{g}{a}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$	u di ve sodo buglio stagion libini 0000 libini 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2	di verdure sodo buglione stagione stagione	Pasta a	Pasta Pomodo Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagion Pomodoro Spinaci saltati Frutta di stagion Pasta 30 Pomodoro 15 Pame Pomodoro 15 Pane Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pane Pane Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pane Pane Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pane Pomodoro 15 Pane Pomodoro 15 Pomodoro 15 Pane Pomodoro Pane Pomodoro 15 Pane Pomodoro Pane Pane Pomodoro Pomodoro Pomodoro Pomodoro Pomodoro Pomodoro Pomodoro Pomod	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Spinaci salta	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla Petto di pollo alla Carote filè	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Carote filè Frutta di stagione Spinaci saltati Spinaci saltati Carote filè Frutta di stagione Spinaci saltati Spinaci saltati Carote filè Frutta di stagione Spinaci Spinaci	Pasta al pomodoro Polpettone Polpettone Polpettone Spinaci saltati Petto di pollo alla salvia Carote filè Instagione Spinaci saltati Prutta di stagione Spinaci saltati Stagione Spinaci saltati Stagione Spinaci saltati Stagione Spinaci saltati Spi	Pasta al pomodoro Risotto agli asparagi Crema di carote e Polpettone Spinaci saltati Carote filè Frutta di stagione Fru	Pasta al pomodoro Polpettone Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione Frutta	Pasta al pomodoro Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Frittata Fr	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Spinaci saltati Frutta di stagione Stagione Spinaci saltati Frutta di stagione Stagione Solo Solo Solo Solo Solo Solo Solo Sol

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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

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

						olastico 202		<u> </u>	umana					
	<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>		\underline{M}	<u>lercoledì</u>			<u> Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Risot	to agli spii	naci	Crema d	di asparagi	con		al pomod		Pas	sta all'olic)	Passato di	i verdura e	con orzo
Pc	ollo arrosto)	gı	uadrucci		Polp	ette di ce	eci	S formato	di forma	aggio e	Spezzatin	o di vitell	one con
	selli all'olid			panato al f	orno	Barche	tte di fino	occhi		volfiore	00	1	patate	
	ta di stagio			è di patate			ratinati			i al pomo	odoro	Frut	ta di stagio	one
1144	u di sugio	110		a di stagion			a di stagio	vno.		i di ponic i di stagio		1140	ia di siagi	ле
				0										
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Quadrucci	20	50	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Orzo	20	50
Aromi	Qb	Qb	Asparagi	50	100	Pomodoro	15	25	Olio	3	5	Verdure	Qb	Qb
Spinaci	15	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb				Odori	Qb	Qb
Olio	3	5	Panna	Qb	Qb	Olio	3	5	Uova	N°1/2	N°1	Olio	3	5
			Olio	3	5				Parmigiano	10	20			
Pollo	30	100				Ceci secchi	30	60	Cavolfiore	15	30	Vitellone	30	80
Aromi	Qb	Qb	Halibut	50	150	Uova	Qb	Qb	Pangrattato	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Uovo	Qb	qb
Olio	3	5	Pangrattato	Qb 3	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb Qb
			Ōlio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb				Aromi	Qb	Qb
Piselli	30	60				Ōlio	3	5	Fagiolini	70	200	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5	Patate	80	180				Pomodoro	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Patate	80	180
			Latte	Qb	Qb	Finocchi	70	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	10
Pane	20	70	Burro	3	5	Parmigiano	5	15	Olio	3	5			
Frutta	50	150				Pangrattato	Qb	Qb				Pane	20	70
			Pane	20	70	Ölio	3	5	Pane	20	70	Frutta	50	150
			Frutta	50	150				Frutta	50	150			
						Pane	20	70						
						Frutta	50	150						

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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



Le **grammature** e le ricette del menù **primavera** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 6º settimana

					Aimo sc	orastico 202	4 - 2023	<u>U SCU</u>	<u>umana</u>					
	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u>Martedì</u>		\underline{M}	<u>ercoledì</u>			<u> Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Minestra .	in brodo	vegetale	Lasagne	etta di verd	lure	Riso a	l pomod	oro	Risot	to ai carci	iofi	Pasta al pe	omodoro	fresco e
Fesa di t	tacchino a	rrosto	Fritta	ita di patati	e	Polpette d	<i>i platessa</i>	e patate	Polpette	di vitello	ne alla		basilico	
Insalat	ta e pomo	dori	Spir	naci saltati		Zuccl	nine trifol	ate	p	izzaiola		Bocconc	ini di pari	nigiano
Frutt	ta di stagio	one	Frutta	di stagion	e	Frutta	ı di stagio	ne	Insalata d	di mais e	carote	Bie	tola all'agi	ro
				J			J		Frutta	a di stagio	one	Frutt	ta di stagio	one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	20	50	Pasta	30	80	Riso	30	80	Riso	30	80	Pasta	30	80
Brodo	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Besciamell	Qb 20	Qb	Pomodoro	15	35	Aromi	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Pomodoro	20	40
Olio	3	5	Verdure miste	20	35	Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Carciofi	15	35	Basilico	Qb	$\frac{\mathrm{Qb}}{5}$
			Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Tacchino	30	100	Olio	3	5									
Aromi	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$				Platessa	50	120	Vitellone	30	80	Parmigiano	20	50
Olio	3	5	Uovo	N°1/2	N°1 ½	Uova	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Uovo	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb			
			Patate	20	40	Aromi	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Pangrattato	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Bietola	70	200
Insalata	10	50	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodoro	$\overline{\mathrm{Qb}}$	Qb	Limone	Qb	Qb
Pomodori	30	100				Ölio	3	5	Aromi	$\overline{\mathrm{Qb}}$	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Spinaci	70	200				Olio	3	5			
			Āromi	Qb	Qb	Zucchine	70	200				Pane	20	70
Pane	20	70	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Mais	10	50	Frutta	50	150
Frutta	50	150				Olio	3	5	Carote	30	100			
			Pane	20	70				Fagiolini	10	50			
			Frutta	50	150	Pane	20	70	Ölio	3	10			
						Frutta	50	150						
									Pane	20	70			
									Frutta	50	150			

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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



Le <u>grammature e le ricette</u> del menù <u>primavera</u> per <u>scuola dell'infanzia</u> Anno scolastico 2024 - 2025 <u>1° settimana</u>

					7 mile sc	orastico 202	7 2023	1 300	<u>umana</u>					
	<u>Lunedì</u>		1	<i>Martedì</i>		\underline{M}	<u>lercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<i>Venerdì</i>	
P asta	al pomod	loro	Risotto	allo zaffera	ano	Pas	sta al ragù	!	Crema a	li ceci con	pasta	Pa	sta all'olic)
	Arista		Merli	uzzo panat	o	Fagioli	all'uccell	letto		Ricotta		Sform	nato di po	rri e
Cavo	olfiore rifa	itto		ote all'olio		Insa	alata mist	a	Finocchi	e carote a	all'olio	fe	ormaggio	
Frutt	ta di stagio	one	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutta	a di stagio	ne	Pis	selli all'oli	0
	J						J					Frutt	ta di stagio	one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	80	Riso	Zafferano Qb Qb			50	80	Pasta	30	50	Pasta	50	80
Pomodoro	20	35	Zafferano	Qb	Qb	Carne	15	25	Ceci	20	30	Olio	5	5
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb			
Olio	5	5				Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Olio	5	5	Uova	N°1/2	N°1
			Merluzzo	70	150	Olio	5	5				Formaggio	15	20
Arista	50	100	Pangrattato	Qb	Qb				Ricotta	25	100	Porri	25	30
Aromi	Qb	Qb	Ōlio	5	5	Fagioli						Pangrattato	Qb	$\frac{\mathbf{Q}\mathbf{b}}{5}$
Olio	5	5				secchi	40	60	Verdure	100	200	Ōlio	5	5
			Carote	100	200	Pomodoro	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Olio	5	5			
Cavolfiore	100	200	Olio	5	5	Aromi	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$				Piselli	40	60
Aromi	Qb	Qb				Olio	5	5	Pane	40	70	Olio	5	5
Olio	5	5	Pane	40	70				Frutta	100	150			
			Frutta	100	150	Insalata	40	50				Pane	40	70
Pane	40	70				Olio	5	5				Frutta	100	150
Frutta	100	150												
						Pane	40	70						
						Frutta	100	150						

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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



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

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

					111110 00	olastico 202	. 2028	<u> </u>	<u> 1111aiia</u>					
	<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>		<u>M</u>	<u>ercoledì</u>			<u> Fiovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
	izza rossa		Ris	so all'olio		Pasta a	al pomod	oro	Crema d	i piselli e	patate	Crema d	di lenticch	ie con
Bocconc	ini di pari	nigiano	Petto di	pollo alla s	alvia	Halibut j	panato al	forno	Cotolett	a alla mil	anese	q	nuadrucci	
Ins	salata mist	a	Biet	ola all'agro)	Fagio	olini all'ol	io	Finoce	hi e caroi	te in	N	Iozzarella	
Frutt	ta di stagio	one		a di stagion		Frutta	a di stagio	ne	pii	nzimonio		Car	rote all'oli	o
	9			9			0			di stagio		Frutt	ta di stagio	one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti bambini adulti Riso 50 80 Olio 5 5			Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	100	200	Riso	50		Pasta	50	80	Piselli	100	150	Quadrucci	30	50
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodoro	20	35	Patate	50	70	Lenticchie	60	80
Aromi	Qb	Qb				Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	5	10	Pollo	50	100	Olio	5	5	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
			Salvia	Qb	Qb							Olio	5	5
Parmigian	20	50	Olio	5	5	Halibut	70	150	Cotoletta	50	80			
						Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Mozzarella	50	70
Insalata	40	50	Bietola	100	200	Olio	5	5	Olio	5	5			
Olio	5	5	Limone	Qb	Qb							Carote	100	200
			Olio	5	5	Fagiolini	100	200	Verdure	100	200	Olio	5	10
Frutta	100	150				Olio	5	10	Olio	5	5			
			Pane	40	70							Pane	40	70
			Frutta	100	150	Pane	40	70	Pane	40	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.

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Anno scolastico 2024 - 2025 3° settimana

					Time be	orastico 202		<u> </u>	mana					
	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u>Martedì</u>			<u>ercoledì</u>		<u>(</u>	<u> Fiovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Lasag	gne al ragi	ì di	Risc	otto ai porri		Minestron	e di verd	ura con	Pasta a	al pomod	oro	Passato d	li fagioli ce	on pasta
Ĭ.	enticchie			oast beef			farro		Merh	izzo pana	ato		Robiola	•
	Ricotta			naci saltati		Polnette	di vitello	one al	Finocchi			Ca	rote all'oli	io
	hine trifol	loto		a di stagion		*	omodoro			di stagio			ta di stagio	
			Tiuu	a di stagion	e				Fillua	i di stagio	пе	Fiut	ia di Stagio	ше
Frutt	a di stagio	one					ate arrost							
						Alimenti	a di stagio							
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	Riso 50 80 Odori Qb Qb			bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	40	70		Riso 50 80 Odori Qb Qb			30	50	Pasta	50	80	Pasta	30	50
Besciamell				Qb		Verdura	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Fagioli	20	30
a	40	50				Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Vitellone			Olio	5	5	Olio	5	5
Lenticchie				Porri 20 35 Olio 5 5			40	80						
secche	30	40	Carne	50	100	Uovo	Qb	Qb	Merluzzo	70	150	Robiola	50	100
Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Parmigiano	10	15	Pangrattato	Qb	Qb			
Olio	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Carote	100	180
						Pomodoro	Qb	Qb				Olio	5	5
Ricotta	50	100	Spinaci	100	200	Aromi	Qb	Qb	Verdure	100	200			
			Aromi	Qb 5	$_{5}^{\mathrm{Qb}}$	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	40	70
Zucchine	100	200	Olio	5	5							Frutta	100	150
Aromi	Qb	Qb	_			Patate	120	180	Pane	40	70			
Olio	5	5	Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb	Frutta	100	150			
	40		Frutta	100	150	Olio	5	5						
Pane	40	70												
Frutta	100	150				Pane	40	70						
NIO						Frutta	100	150	<u> </u>		• ,,		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.

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Anno scolastico 2024 - 2025 4º settimana

	Lunedì		1	<i>Martedì</i>		\underline{M}	<u>lercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Pasta coi	i ragù di v	verdure	Pasta a	al pomodo.	ro		agli aspa		Crema d	i carote e	patate	Pa	sta all'olio)
Uovo soa	lo con sal.	sa verde	Pe	olpettone		Petto di	pollo alla	salvia		Frittata			zo alla live	
Verdi	ıre a bugl	ione	Spi	naci saltati			arote filè		Ins	alata mist	a	Fagi	olini all'o	lio
Frutt	ta di stagio	one	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutt	a di stagio	one	Frut	ta di stagio	one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	80	Pasta	50	80	Riso	50	80	Carote	60	100	Pasta	50	80
Verdure			Pomodoro	20	35	Aromi	Qb	Qb	Patate	60	100	Olio	5	5
miste	20	35	Odori	Qb	Qb	Asparagi	20	35	Odori	Qb	Qb			
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Merluzzo	70	150
Olio	5	5										Pomodoro	Qb	Qb
			Carne			Pollo	50	100	Uova	N°1	N°1 ½	Aromi	Qb	Qb
Uova	N. 1	N. 1 ½	macinata	40	80	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Prezzemol	qb 5	Qb	Uovo	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Olio	5	5						
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb				Insalata	40	50	Fagiolini	100	200
			Pangrattato	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Carote	100	200	Olio	5	5	Olio	5	5
Verdure	100	200	Parmigiano	10	15	Olio	5	5						
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5				Pane	40	70	Pane	40	70
Pomodoro	Qb	Qb				Pane	40	70	Frutta	100	150	Frutta	100	150
Olio	5	5	Spinaci	100	200	Frutta	100	150						
			Āromi	Qb	Qb									
Pane	40	70	Olio	5	5									
Frutta	100	150												
			Pane	40	70									
			Frutta	100	150									

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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Anno scolastico 2024 - 2025 5° settimana

	T 75		1	1 Ts		1	r 1 1s		<u> </u>	7' 1		1	TT Is	
	<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>lercoledì</u>			<u> Fiovedì</u>			<u>Venerdî</u>	
Risott	to agli spii	naci	Crema d	di asparagi	con		al pomod			ta all'olic		Passato di	i verdura d	con orzo
Po	ollo arrosto	0	qu	uadrucci			ette di ce		S formato	di forma	aggio e	Spezzatin	o di vitell	one con
Pis	selli all'oli	o	<i>Halibut</i>	panato al f	orno	Barche	tte di fine	occhi	ca	volfiore			patate	
Frutt	ta di stagio	one	Pur	è di patate		g	ratinati		Fagiolin	i al pome	odoro	Frut	ta di stagio	one
	0			a di stagion			n di stagio	ne		di stagio			9	
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	50	80	Quadrucci	30	50	Pasta	50	80	Pasta	50	80	Orzo	30	50
Aromi	Qb	Qb	Asparagi	Odori Qb Qb		Pomodoro	15	25	Olio	5	5	Verdure	Qb	Qb
Spinaci	20	35	Odori	Odori Qb Qb Panna Qb Qb			$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb				Odori	Qb	$\frac{ ext{Qb}}{5}$
Olio	5	5	Panna				5	5	Uova	N°1/2	N°1	Olio	5	5
			Olio						Parmigiano	15	20			
Pollo	50	100		Olio 5 5			30	60	Cavolfiore	25	30	Manzo	50	100
Aromi	Qb	Qb	Halibut	70	150	Uova	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb
Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Ōlio	5	5	Aromi	Qb	Qb
			Ŏlio	5	5	Aromi	Qb	Qb				Patate	120	180
Piselli	40	60				Olio	5	5	Fagiolini	100	200	Olio	5	10
Olio	5	5	Patate	120	180				Pomodoro	Qb	Qb			
			Latte	Qb	Qb	Finocchi	100	200	Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70
Pane	40	70	Burro	5	5	Parmigiano	10	15	Olio	5	5	Frutta	100	150
Frutta	100	150				Pangrattato	Qb	Qb						
			Pane	40	70	Ŏlio	5	5	Pane	40	70			
			Frutta	100	150				Frutta	100	150			
						Pane	40	70						
						Frutta	100	150						
NII O		v 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.

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali



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

Anno scolastico 2024 – 2025 <u>6º settimana</u>

					Aimo sci	Jiastico 2024	T - 2023	U SCL	<u>umana</u>					
	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u>Martedì</u>		\underline{M}	<u>ercoledì</u>			<u> Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Minestra	in brodo	vegetale	Lasagne	etta di verd	lure	Riso a	l pomode	oro	Risott	to ai carci	iofi	Pasta al p	omodoro	fresco e
Fesa di l	tacchino a	urosto	Fritta	ita di patat	e	Polpette di	platessa	e patate	Polpette	e alla pizz	zaiola	•	basilico	
	ta e pomo			naci saltati			ine trifol		Insalata d				ini di parr	nigiano
	ta di stagio			di stagion	ne		di stagio			n di stagio			tola all'agi	
1144	a di siagio	ПС	11000	di siagion		11444	i di siagio	пс	11444	i di siagio	AIC .		ta di stagio	
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	<i>a ui stagi</i> c bambini	adulti
	30	50		40			50	80		50	80		50	80
Pasta			Pasta		70	Riso			Riso			Pasta		
Brodo	Qb	Qb	Besciamella	Qb	Qb	Pomodoro	20	35	Aromi	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb
Olio	5	5	Verdure miste	30	50	Odori	Qb	Qb	Carciofi	20	35	Pomodoro	20	50
			Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Tacchino	50	100	Olio	5	5									
Aromi	Qb	Qb				Platessa	70	120	Carne	40	80	Parmigiano	30	50
Olio	5	5	Uovo	N°1/2	N°1 ½	Uova	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Uovo	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb			
			Patate	30	40	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	$\overline{\mathrm{Qb}}$	Qb	Bietola	100	200
Insalata	20	50	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	m Qb	Pomodoro	m Qb	Qb	Limone	Qb	Qb
Pomodori	70	100				Ölio	5	5	Aromi	$\overline{\mathrm{Qb}}$	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Spinaci	100	200				Olio	5	5			
			Aromi	Qb	Qb	Zucchine	100	200				Pane	40	70
Pane	40	70	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Mais	30	50	Frutta	100	150
Frutta	100	150				Olio	5	5	Carote	70	100			
			Pane	40	70				Fagiolini	20	50			
			Frutta	100	150	Pane	40	70	Ölio	5	10			
						Frutta	100	150		_				
						2 2 4444	100	-00	Pane	40	70			
									Frutta	100	150			
									Trutta	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.

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù <u>PRIMAVERA per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA DIETA IN BIANCO	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Risotto allo zafferano Merluzzo panato Carote all'olio Frutta di stagione Riso all'olio Merluzzo all'olio Mela	Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Crema di ceci con pasta Ricotta Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Frittata di porri no latte e derivati
NO POMODORO	Pasta all'olio Cavolfiore rifatto no pomodoro	Menù del giorno	Pasta al ragù in bianco Fagioli all'olio Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Crema di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Sformato di porri e formaggio con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Frittata	Polpette di miglio	Pasta al pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Merluzzo no preimpanato	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Frittata o fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù <u>PRIMAVERA per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Pizza rossa Bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Bietola all'agro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Halibut panato al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di piselli e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Carote all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Carote lesse Mela	Patate lesse Banana	Pasta all'olio Halibut all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Mela
NO LATTE E DERIVATI	Prosciutto cotto senza tracce di latte e derivati sulla superficie	Menù del giorno	Menù del giorno	Crema di piselli e patate no latte e derivati	Crema di lenticchie e quadrucci no panna Bresaola
NO POMODORO	Focaccia bianca	Menù del giorno	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Cotoletta impanata no uovo	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Uovo sodo	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Impasto per pizza no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Halibut con pangrattato no glutine Pane no glutine	Cotoletta impanata prevista dal prontuario Pane no glutine	Crema di lenticchie con pasta no glutine Pane no glutine

NO CARNE E PESCE	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro	Piselli all'olio	Uovo sodo	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Halibut no preimpanato	Cotoletta no preimpanata	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù <u>PRIMAVERA per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'				

3° SETTIMANA DIETA IN BIANCO	Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Zucchine trifolate Frutta di stagione Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione Riso all'olio Patate lesse Mela	Minestrone di verdura con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana	Pasta al pomodoro Merluzzo panato Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione Pasta all'olio Merluzzo all'olio Carote all'olio Banana	Passato di fagioli con pasta Robiola Carote all'olio Frutta di stagione Pasta all'olio Platessa all'olio Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pasta al ragù di lenticchie Uovo sodo	Menù del giorno	Polpette senza latte e derivati	Menù del giorno	Platessa all'olio
NO POMODORO	Lasagne al ragù di lenticchie no pomodoro	Menù del giorno	Minestrone no pomodoro Polpette di manzo in bianco	Pasta all'olio	Menù del giorno
NO UOVO	Pasta al ragù di lenticchie	Menù del giorno	Polpette no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta per lasagne no glutine al ragù di lenticchie Besciamella con farina no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte ai porri Pane no glutine	Minestrone di verdura con riso Polpette di manzo con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine

Menù del giorno	Frittata	Pecorino toscano	Fagioli al pomodoro	Menù del giorno
Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no preimpanato	Menù del giorno
Monù del giorne	Many dal giarna	Monù dol giorno	Monù del giorne	Menù del giorno
Menu dei giorno	Menu dei giorno	Menu dei giorno	Menu dei giorno	Menu dei giorno
	Menù del giorno Menù del giorno Menù del giorno	Menù del giorno Menù del giorno	Menù del giorno Menù del giorno Menù del giorno	Menù del giorno Menù del giorno Menù del giorno Merluzzo no preimpanato

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù <u>PRIMAVERA per l'asilo nido</u>

<u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Pasta con ragù di	Pasta al pomodoro	Risotto agli asparagi	Crema di carote e	Pasta all'olio
	verdure	Polpettone	Petto di pollo alla	patate	Merluzzo alla livornese



	Uovo sodo (salsa verde all'infanzia) Verdure a buglione Frutta di stagione	Spinaci saltati Frutta di stagione	salvia Carote filè Frutta di stagione	Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Fagiolini all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Filetto di platessa all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Pollo all'olio Carote lesse Banana	Fettina all'olio Patate lesse Mela	Merluzzo all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Polpettone no latte e derivati	Menù del giorno	Crema di carote e patate no latte e derivati Frittata no latte e derivati	Menù del giorno
NO POMODORO	Pasta con ragù di verdure in bianco Misto di verdure a buglione no pomodoro	Pasta all'olio Polpettone in bianco	Menù del giorno	Insalata mista no pomodoro	Merluzzo all'olio
NO UOVO	Platessa all'olio	Polpettone no uovo o fettina all'olio	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio
NO GLUTINE	Pasta no glutine al ragù di verdure Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpettone con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte agli asparagi Pane no glutine	Pane no glutine	Pasta no glutine al burro Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Menù del giorno	Emmental	Mozzarella	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro Insalata

NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Salsa verde no frutta secca	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

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5° SETTIMANA	Risotto agli asparagi	Crema di asparagi	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di verdura con
	Pollo arrosto	con quadrucci	Polpette di ceci	Sformato di	orzo
	Piselli all'olio	Halibut panato al	Barchette di	formaggio e	Spezzatino di vitellone
	Frutta di stagione	forno	finocchi gratinati	cavolfiore	con patate
		Purè di patate	Frutta di stagione	Fagiolini al	Frutta di stagione
		Frutta di stagione		pomodoro	
				Frutta di stagione	

DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Halibut all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela	Fettina all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Crema di asparagi no panna Patate lesse	Polpette di ceci no formaggio o ceci all'olio Finocchi gratinati no formaggio	Frittata	Menù del giorno
NO POMODORO	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta all'olio Polpette di ceci in bianco	Fagiolini all'olio	Passato di verdura con orzo no pomodoro Spezzatino con patate in bianco
NO UOVO	Menù del giorno	Merluzzo con impanatura no uovo	Pollo all'olio	Emmental	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte agli spinaci Pane no glutine	Crema di asparagi con pasta no glutine Halibut con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpette di ceci con pangrattato no glutine Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Passato di verdura con riso Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Uovo al pomodoro	Ricotta	Menù del giorno	Menù del giorno	Ceci al pomodoro

NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Halibut no preimpanata	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

Marzo 2025

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù <u>PRIMAVERA</u> per l'asilo nido <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
6° SETTIMANA	Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Insalata e pomodori Frutta di stagione	Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Zucchine trifolate Frutta di stagione	Risotto ai carciofi Polpette di vitellone alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di parmigiano Bietola all'agro Frutta di stagione

DIETA IN BIANCO	Petto di tacchino all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Merluzzo all'olio Zucchine lesse Banana	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Patate lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Pasta alle verdure Frittata no latte e derivati	Menù del giorno	Polpette senza tracce di latte e derivati	Pollo all'olio
NO POMODORO	Minestra in brodo vegetale no pomodoro Insalata verde	Lasagnetta di verdure in bianco Pasta all'olio	Riso all'olio	Polpette in bianco	Pasta all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Pasta alle verdure Fettina all'olio	Merluzzo all'olio	Fettina all'olio	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Minestra in brodo vegetale con pastina no glutine Pane no glutine	Pasta per lasagne no glutine con verdure Besciamella con farina no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Polpette di platessa e patate con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte ai carciofi Polpette con pangrattato o farina no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Pecorino toscano	Menù del giorno	Polpette di ceci	Uovo al pomodoro	Menù del giorno

NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Pasta per lasagne no frutta secca o pasta alle verdure	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di sola carne di vitellone	Bresaola

Marzo 2025

La Dietista Dott.ssa Fulvia Bracali