



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera per asilo nido**
Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

| <i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Cavolfiore rifatto</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <i><u>Martedì</u></i> <i>Risotto allo zafferano</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta al ragù</i> <i>Fagioli all'uccelletto</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <i><u>Giovedì</u></i> <i>Crema di ceci con pasta</i> <i>Ricotta</i> <i>Finocchi e carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <i><u>Venerdì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Sfornato di porri e formaggio</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Pasta | 30 | 80 | Riso | 30 | 80 | Pasta | 30 | 80 | Pasta | 20 | 50 | Pasta | 30 | 80 |
| Pomodoro | 15 | 35 | Zafferano | Qb | Qb | Carne | 10 | 25 | Ceci | 15 | 30 | Olio | 3 | 5 |
| Odori | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb | Uova | N°1/2 | N°1 ½ |
| Olio | 3 | 5 | Merluzzo | 50 | 150 | Odori | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Formaggio | 10 | 20 |
| Arista | 30 | 100 | Pangrattato | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Ricotta | 40 | 100 | Porri | 15 | 30 |
| Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Fagioli secchi | 30 | 60 | Verdure | 70 | 200 | Pangrattato | Qb | Qb |
| Olio | 3 | 5 | Carote | 70 | 200 | Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 |
| Cavolfiore | 70 | 200 | Olio | 3 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb | Pane | 20 | 70 | Piselli | 20 | 60 |
| Aromi | Qb | Qb | Pane | 20 | 70 | Olio | 3 | 5 | Frutta | 50 | 150 | Olio | 3 | 5 |
| Olio | 3 | 5 | Frutta | 50 | 150 | Insalata | 20 | 50 | | | | Pane | 20 | 70 |
| Pane | 20 | 70 | | | | Olio | 3 | 5 | | | | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

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

| <u>Lunedì</u> <i>Pizza rossa</i> <i>Bocconcini di parmigiano</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Riso all'olio</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Halibut panato al forno</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Crema di piselli e patate</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Finocchi e carote in pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Crema di lenticchie con quadrucci</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | |
|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | 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 | Pollo | 30 | 100 | Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb | Panna | 5 | 10 |
| Olio | 3 | 10 | Salvia | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Odori | Qb | Qb |
| Parmigiano | 20 | 50 | Olio | 3 | 5 | Halibut | 50 | 150 | Vitellone | 30 | 100 | Olio | 3 | 5 |
| Insalata | 20 | 50 | Bietola | 70 | 200 | Pangrattato | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Mozzarella | 30 | 100 |
| Olio | 5 | 5 | Limone | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Carote | 20 | 200 |
| Frutta | 50 | 150 | Olio | 3 | 5 | Fagiolini | 70 | 200 | Verdure | 70 | 200 | Olio | 3 | 5 |
| | | | Pane | 20 | 70 | Olio | 3 | 10 | Olio | 3 | 5 | Pane | 20 | 70 |
| | | | Frutta | 50 | 150 | Pane | 20 | 70 | Pane | 20 | 70 | Frutta | 50 | 150 |
| | | | | | | Frutta | 50 | 150 | Frutta | 50 | 150 | | | |

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

Marzo 2025

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

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

| <u>Lunedì</u> <i>Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Zucchine trifolate Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Minestrone di verdura con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro Merluzzo panato Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Passato di fagioli con pasta Robiola Carote all'olio Frutta di stagione</i> | | |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| 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 | Qb | Qb | Verdura | Qb | Qb | Pomodoro | Qb | Qb | Fagioli | 20 | 30 |
| Pomodoro | Qb | Qb | Porri | 15 | 35 | Olio | 3 | 5 | Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb |
| Lenticchie secche | 20 | 40 | Olio | 3 | 5 | Vitellone | 30 | 80 | Olio | 3 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Odori | Qb | Qb | Vitellone | 30 | 100 | Manzo | Qb | Qb | Merluzzo | 50 | 150 | Robiola | 40 | 100 |
| Olio | 3 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Uovo | 5 | 15 | Pangrattato | Qb | Qb | Carote | 70 | 200 |
| Ricotta | 40 | 100 | Olio | 3 | 5 | Parmigiano | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 |
| Zucchine | 70 | 200 | Spinaci | 70 | 200 | Pangrattato | Qb | Qb | Verdure | 70 | 200 | Pane | 20 | 70 |
| Aromi | Qb | Qb | Aromi | Qb | Qb | Pomodoro | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Frutta | 50 | 150 |
| Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Aromi | 3 | 5 | Pane | 20 | 70 | | | |
| Pane | 20 | 70 | Pane | 20 | 70 | Patate | 80 | 180 | Frutta | 50 | 150 | | | |
| Frutta | 50 | 150 | Frutta | 50 | 150 | Aromi | 3 | 5 | | | | | | |
| | | | | | | Olio | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

| <u>Lunedì</u> <i>Pasta con ragù di verdure Uovo sodo Verdure a buglione Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Carote fileè Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Crema di carote e patate Frittata Insalata mista Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio Merluzzo alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i> | | |
|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Pasta | 30 | 80 | Pasta | 30 | 80 | Riso | 30 | 80 | Carote | 40 | 100 | Pasta | 30 | 80 |
| Verdure miste | 20 | 35 | Pomodoro | 15 | 35 | Aromi | Qb | Qb | Patate | 20 | 100 | Olio | 3 | 5 |
| Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb | Asparagi | 15 | 35 | Odori | Qb | Qb | Merluzzo | 50 | 150 |
| Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb |
| Uova | N. 1/2 | N. 1 ½ | Carne macinata | 30 | 80 | Pollo | 30 | 100 | Uova | N°1/2 | N°1 ½ | Aromi | Qb | Qb |
| Verdure | 70 | 200 | Uovo | Qb | Qb | Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 |
| Aromi | Qb | Qb | Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Insalata | 10 | 50 | Fagiolini | 70 | 200 |
| Pomodoro | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Carote | 70 | 200 | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 |
| Olio | 3 | 5 | Parmigiano | 5 | 15 | Latte | 3 | 5 | Pane | 20 | 70 | Pane | 20 | 70 |
| Pane | 20 | 70 | Olio | 3 | 5 | Olio | 20 | 70 | Frutta | 50 | 150 | Frutta | 50 | 150 |
| Frutta | 50 | 150 | Spinaci | 70 | 200 | Pane | 50 | 150 | | | | | | |
| | | | Aromi | Qb | Qb | Frutta | | | | | | | | |
| | | | Olio | 3 | 5 | | | | | | | | | |
| | | | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

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

| <u>Lunedì</u> | | | <u>Martedì</u> | | | <u>Mercoledì</u> | | | <u>Giovedì</u> | | | <u>Venerdì</u> | | |
|---|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Risotto agli spinaci Pollo arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione | | | Crema di asparagi con quadrucci Halibut panato al forno Purè di patate Frutta di stagione | | | Pasta al pomodoro Polpette di ceci Barchette di finocchi gratinati Frutta di stagione | | | Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione | | | Passato di verdura con orzo Spezzatino di vitellone con patate Frutta di stagione | | |
| 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 | Uova | N°1/2 | N°1 | Odori | Qb | Qb |
| Olio | 3 | 5 | Panna | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Parmigiano | 10 | 20 | Olio | 3 | 5 |
| Pollo | 30 | 100 | Olio | 3 | 5 | Ceci secchi | 30 | 60 | Cavolfiore | 15 | 30 | Vitellone | 30 | 80 |
| Aromi | Qb | Qb | Halibut | 50 | 150 | Uova | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Uovo | Qb | qb |
| Olio | 3 | 5 | Pangrattato | Qb | Qb | Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb |
| Piselli | 30 | 60 | Olio | 3 | 5 | Pangrattato | Qb | Qb | Fagiolini | 70 | 200 | Aromi | Qb | Qb |
| Olio | 3 | 5 | Patate | 80 | 180 | Olio | 3 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb |
| Pane | 20 | 70 | Latte | Qb | Qb | Finocchi | 70 | 200 | Aromi | Qb | Qb | Patate | 80 | 180 |
| Frutta | 50 | 150 | Burro | 3 | 5 | Parmigiano | 5 | 15 | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 10 |
| | | | Pane | 20 | 70 | Pangrattato | Qb | Qb | Pane | 20 | 70 | Pane | 20 | 70 |
| | | | Frutta | 50 | 150 | Olio | 3 | 5 | Frutta | 50 | 150 | Frutta | 50 | 150 |
| | | | | | | Pane | 20 | 70 | | | | | | |
| | | | | | | Frutta | 50 | 150 | | | | | | |

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù primavera per asilo nido

Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

| <u>Lunedì</u> | | | <u>Martedì</u> | | | <u>Mercoledì</u> | | | <u>Giovedì</u> | | | <u>Venerdì</u> | | |
|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|
| <i>Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Insalata e pomodori Frutta di stagione</i> | | | <i>Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione</i> | | | <i>Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Zucchine trifolate Frutta di stagione</i> | | | <i>Risotto ai carciofi Polpette di vitellone alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione</i> | | | <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di parmigiano Bietola all'agro 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 | Riso | 30 | 80 | Riso | 30 | 80 | Pasta | 30 | 80 |
| Brodo | Qb | Qb | Besciamell | Qb | Qb | Pomodoro | 15 | 35 | Aromi | Qb | Qb | Pomodoro | 20 | 40 |
| Olio | 3 | 5 | Verdure miste | 20 | 35 | Odori | Qb | Qb | Carciofi | 15 | 35 | Basilico | Qb | Qb |
| Tacchino | 30 | 100 | Odori | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 | Olio | 3 | 5 |
| Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Platessa | 50 | 120 | Vitellone | 30 | 80 | Parmigiano | 20 | 50 |
| Olio | 3 | 5 | Uovo | N°1/2 | N°1 ½ | Uova | Qb | Qb | Uovo | Qb | Qb | | | |
| Insalata | 10 | 50 | Patate | 20 | 40 | Aromi | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Bietola | 70 | 200 |
| Pomodori | 30 | 100 | Olio | 3 | 5 | Pangrattato | Qb | Qb | Pomodoro | Qb | Qb | Limone | Qb | Qb |
| Olio | 3 | 5 | Spinaci | 70 | 200 | Olio | 3 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 |
| Pane | 20 | 70 | Aromi | Qb | Qb | Zucchine | 70 | 200 | Olio | 3 | 5 | Pane | 20 | 70 |
| Frutta | 50 | 150 | Olio | 3 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Mais | 10 | 50 | Frutta | 50 | 150 |
| | | | Pane | 20 | 70 | Olio | 3 | 5 | Carote | 30 | 100 | | | |
| | | | Frutta | 50 | 150 | Pane | 20 | 70 | Fagiolini | 10 | 50 | | | |
| | | | | | | Frutta | 50 | 150 | Olio | 3 | 10 | | | |
| | | | | | | | | | Pane | 20 | 70 | | | |
| | | | | | | | | | Frutta | 50 | 150 | | | |

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

Marzo 2025

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

Anno scolastico 2024 - 2025 1° settimana

| <u>Lunedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Cavolfiore rifatto</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Risotto allo zafferano</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Pasta al ragù</i> <i>Fagioli all'uccelletto</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Crema di ceci con pasta</i> <i>Ricotta</i> <i>Finocchi e carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Sformato di porri e formaggio</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | |
|--|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Pasta | 50 | 80 | Riso | 50 | 80 | Pasta | 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 | Uova | N°1/2 | N°1 |
| Olio | 5 | 5 | Merluzzo | 70 | 150 | Odori | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Formaggio | 15 | 20 |
| Arista | 50 | 100 | Pangrattato | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Ricotta | 25 | 100 | Porri | 25 | 30 |
| Aromi | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Fagioli secchi | 40 | 60 | Verdure | 100 | 200 | Pangrattato | Qb | Qb |
| Olio | 5 | 5 | Carote | 100 | 200 | Pomodoro | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Cavolfiore | 100 | 200 | Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Pane | 40 | 70 | Piselli | 40 | 60 |
| Aromi | Qb | Qb | Pane | 40 | 70 | Olio | 5 | 5 | Frutta | 100 | 150 | Olio | 5 | 5 |
| Olio | 5 | 5 | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Le grammature e le ricette del menù primavera per scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

| <u>Lunedì</u> <i>Pizza rossa</i> <i>Bocconcini di parmigiano</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Riso all'olio</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Halibut panato al forno</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Crema di piselli e patate</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Finocchi e carote in pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Crema di lenticchie con quadrucci</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | |
|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Impasto | 100 | 200 | Riso | 50 | 80 | 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 | Pollo | 50 | 100 | Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb | Panna | 5 | 10 |
| Olio | 5 | 10 | Salvia | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Odori | Qb | Qb |
| Parmigian | 20 | 50 | Olio | 5 | 5 | Halibut | 70 | 150 | Cotoletta | 50 | 80 | Olio | 5 | 5 |
| Insalata | 40 | 50 | Bietola | 100 | 200 | Pangrattato | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Mozzarella | 50 | 70 |
| Olio | 5 | 5 | Limone | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Carote | 100 | 200 |
| Frutta | 100 | 150 | Olio | 5 | 5 | Fagiolini | 100 | 200 | Verdure | 100 | 200 | Olio | 5 | 10 |
| | | | Pane | 40 | 70 | Olio | 5 | 10 | Olio | 5 | 5 | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

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

| <u>Lunedì</u> <i>Lasagne al ragù di lenticchie</i> <i>Ricotta</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Risotto ai porri</i> <i>Roast beef</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Minestrone di verdura con farro</i> <i>Polpette di vitellone al pomodoro</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Finocchi e carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Robiola</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i> | | |
|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Pasta | 40 | 70 | Riso | 50 | 80 | Farro | 30 | 50 | Pasta | 50 | 80 | Pasta | 30 | 50 |
| Besciamella | 40 | 50 | Odori | Qb | Qb | Verdura | Qb | Qb | Pomodoro | Qb | Qb | Fagioli | 20 | 30 |
| Pomodoro | Qb | Qb | Porri | 20 | 35 | Olio | 5 | 5 | Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb |
| Lenticchie secche | 30 | 40 | Olio | 5 | 5 | Vitellone | 40 | 80 | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Odori | Qb | Qb | Carne | 50 | 100 | Uovo | Qb | Qb | Merluzzo | 70 | 150 | Robiola | 50 | 100 |
| Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Parmigiano | 10 | 15 | Pangrattato | Qb | Qb | Carote | 100 | 180 |
| Ricotta | 50 | 100 | Olio | 5 | 5 | Pangrattato | Qb | Qb | Olio | 3 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Zucchine | 100 | 200 | Spinaci | 100 | 200 | Pomodoro | Qb | Qb | Verdure | 100 | 200 | Pane | 40 | 70 |
| Aromi | Qb | Qb | Aromi | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Frutta | 100 | 150 |
| Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Patate | 120 | 180 | Pane | 40 | 70 | | | |
| Pane | 40 | 70 | Pane | 40 | 70 | Aromi | Qb | Qb | Frutta | 100 | 150 | | | |
| Frutta | 100 | 150 | Frutta | 100 | 150 | Olio | 5 | 5 | | | | | | |
| | | | | | | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

| <u>Lunedì</u> <i>Pasta con ragù di verdure Uovo sodo con salsa verde Verdure a buglione Frutta di stagione</i> | | | <u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione</i> | | | <u>Mercoledì</u> <i>Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Carote filè Frutta di stagione</i> | | | <u>Giovedì</u> <i>Crema di carote e patate Frittata Insalata mista Frutta di stagione</i> | | | <u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio Merluzzo alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i> | | |
|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Pasta | 50 | 80 | Pasta | 50 | 80 | Riso | 50 | 80 | Carote | 60 | 100 | Pasta | 50 | 80 |
| Verdure miste | 20 | 35 | Pomodoro | 20 | 35 | Aromi | Qb | Qb | Patate | 60 | 100 | Olio | 5 | 5 |
| Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb | Asparagi | 20 | 35 | Odori | Qb | Qb | Merluzzo | 70 | 150 |
| Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb |
| Uova | N. 1 | N. 1 ½ | Carne macinata | 40 | 80 | Pollo | 50 | 100 | Uova | N°1 | N°1 ½ | Aromi | Qb | Qb |
| Prezzemol | qb | Qb | Uovo | Qb | Qb | Aromi | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Insalata | 40 | 50 | Fagiolini | 100 | 200 |
| Verdure | 100 | 200 | Pangrattato | Qb | Qb | Carote | 100 | 200 | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Aromi | Qb | Qb | Parmigiano | 10 | 15 | Olio | 5 | 5 | Pane | 40 | 70 | Pane | 40 | 70 |
| Pomodoro | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Pane | 40 | 70 | Frutta | 100 | 150 | Frutta | 100 | 150 |
| Olio | 5 | 5 | Spinaci | 100 | 200 | Frutta | 100 | 150 | | | | | | |
| Pane | 40 | 70 | Aromi | Qb | Qb | | | | | | | | | |
| Frutta | 100 | 150 | Olio | 5 | 5 | | | | | | | | | |
| | | | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

Anno scolastico 2024 - 2025 5° settimana

| <u>Lunedì</u> | | | <u>Martedì</u> | | | <u>Mercoledì</u> | | | <u>Giovedì</u> | | | <u>Venerdì</u> | | |
|---|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|--|---------|--------|--|---------|--------|
| Risotto agli spinaci Pollo arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione | | | Crema di asparagi con quadrucci Halibut panato al forno Purè di patate Frutta di stagione | | | Pasta al pomodoro Polpette di ceci Barchette di finocchi gratinati Frutta di stagione | | | Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione | | | Passato di verdura con orzo Spezzatino di vitellone con patate Frutta di stagione | | |
| 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 | 70 | 100 | Pomodoro | 15 | 25 | Olio | 5 | 5 | Verdure | Qb | Qb |
| Spinaci | 20 | 35 | Odori | Qb | Qb | Odori | Qb | Qb | Uova | N°1/2 | N°1 | Odori | Qb | Qb |
| Olio | 5 | 5 | Panna | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Parmigiano | 15 | 20 | Olio | 5 | 5 |
| Pollo | 50 | 100 | Olio | 5 | 5 | Ceci | 30 | 60 | Cavolfiore | 25 | 30 | Manzo | 50 | 100 |
| Aromi | Qb | Qb | Halibut | 70 | 150 | Uova | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Pomodoro | Qb | Qb |
| Olio | 5 | 5 | Pangrattato | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb |
| Piselli | 40 | 60 | Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Fagiolini | 100 | 200 | Patate | 120 | 180 |
| Olio | 5 | 5 | Patate | 120 | 180 | Olio | 5 | 5 | Pomodoro | Qb | Qb | Olio | 5 | 10 |
| Pane | 40 | 70 | Latte | Qb | Qb | Finocchi | 100 | 200 | Aromi | Qb | Qb | Pane | 40 | 70 |
| Frutta | 100 | 150 | Burro | 5 | 5 | Parmigiano | 10 | 15 | Olio | 5 | 5 | Frutta | 100 | 150 |
| | | | Pane | 40 | 70 | Pangrattato | Qb | Qb | Pane | 40 | 70 | | | |
| | | | Frutta | 100 | 150 | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

Anno scolastico 2024 – 2025 6° settimana

| <u>Lunedì</u> | | | <u>Martedì</u> | | | <u>Mercoledì</u> | | | <u>Giovedì</u> | | | <u>Venerdì</u> | | |
|---|---------|--------|--|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|---|---------|--------|
| <i>Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Insalata e pomodori Frutta di stagione</i> | | | <i>Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione</i> | | | <i>Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Zucchine trifolate Frutta di stagione</i> | | | <i>Risotto ai carciofi Polpette alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione</i> | | | <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di parmigiano Bietola all'agro Frutta di stagione</i> | | |
| Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti | Alimenti | bambini | adulti |
| Pasta | 30 | 50 | Pasta | 40 | 70 | Riso | 50 | 80 | Riso | 50 | 80 | Pasta | 50 | 80 |
| 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 |
| Tacchino | 50 | 100 | Odori | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 | Olio | 5 | 5 |
| Aromi | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 | Platessa | 70 | 120 | Carne | 40 | 80 | Parmigiano | 30 | 50 |
| Olio | 5 | 5 | Uovo | N°1/2 | N°1 ½ | Uova | Qb | Qb | Uovo | Qb | Qb | Bietola | 100 | 200 |
| Insalata | 20 | 50 | Patate | 30 | 40 | Aromi | Qb | Qb | Pangrattato | Qb | Qb | Limone | Qb | Qb |
| Pomodori | 70 | 100 | Olio | 5 | 5 | Pangrattato | Qb | Qb | Pomodoro | Qb | Qb | Olio | 5 | 5 |
| Olio | 5 | 5 | Spinaci | 100 | 200 | Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Pane | 40 | 70 |
| Pane | 40 | 70 | Aromi | Qb | Qb | Zucchine | 100 | 200 | Olio | 5 | 5 | Frutta | 100 | 150 |
| Frutta | 100 | 150 | Olio | 5 | 5 | Aromi | Qb | Qb | Mais | 30 | 50 | | | |
| | | | Pane | 40 | 70 | Olio | 5 | 5 | Carote | 70 | 100 | | | |
| | | | Frutta | 100 | 150 | Pane | 40 | 70 | Fagiolini | 20 | 50 | | | |
| | | | | | | Frutta | 100 | 150 | Olio | 5 | 10 | | | |
| | | | | | | | | | 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

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

DIETE SPECIALI



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Anno scolastico 2024 – 2025

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|----------------------------|---|---|---|--|--|
| <u>1° SETTIMANA</u> | Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione | Risotto allo zafferano Merluzzo panato Carote all'olio Frutta di stagione | Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione | Crema di ceci con pasta Ricotta Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione | Pasta all'olio Sfornato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO | Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana | Riso all'olio Merluzzo all'olio Mela | Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela | Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana | 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|
| 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 PRIMAVERA per l'asilo nido
DIETE SPECIALI



Anno scolastico 2024 – 2025

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|----------------------------|--|--|--|--|--|
| <u>2° SETTIMANA</u> | 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 quadrucchi 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 quadrucchi 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------|------------------------|--------------------------|-----------------|
| 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 PRIMAVERA per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

| | | | | | |
|--|----------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|--|----------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------|



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|----------------------------|--|---|--|---|--|
| <u>3° SETTIMANA</u> | Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Zucchine trifolate Frutta di stagione | Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione | Minestrone di verdura con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione | Pasta al pomodoro Merluzzo panato Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione | Passato di fagioli con pasta Robiola Carote all'olio Frutta di stagione |
| DIETA IN BIANCO | Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela | Riso all'olio Patate lesse Mela | Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana | Pasta all'olio Merluzzo all'olio Carote all'olio Banana | 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------------|-----------------|
| NO CARNE E PESCE | Menù del giorno | Frittata | Pecorino toscano | Fagioli al pomodoro | Menù del giorno |
| NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA | Menù del giorno | Menù del giorno | Menù del giorno | Merluzzo no preimpanato | 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

Anno scolastico 2024 – 2025

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|----------------------------|--|--|---|--|--|
| | Uovo sodo (salsa verde all'infanzia) Verdure a buglione Frutta di stagione | Spinaci saltati Frutta di stagione | salvia Carote fileè 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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

Anno scolastico 2024 – 2025

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|----------------------------|---|--|--|---|--|
| 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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 PRIMAVERA per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|----------------------------|---|---|--|--|---|
| <u>6° SETTIMANA</u> | Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrostato 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|----------------------------|--|--|---|--|---|
| 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 |



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|
| 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