



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 2025 – 2026 **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	Pasta	30	80
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Merluzzo	50	150	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Uova	N°1/2	N°2
Arista	30	100	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Ricotta	40	100	Formaggio	10	20
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Fagioli secchi	30	60	Verdure	70	200	Porri	15	30
Olio	3	5	Carote	70	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb
Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Pane	20	70	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70	Olio	3	5	Frutta	50	150	Piselli	20	60
Olio	3	5	Frutta	50	150	Insalata	20	50				Olio	3	5
Pane	20	70				Olio	3	5				Pane	20	70
Frutta	50	150				Pane	20	70				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 2026

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 2025 - 2026 **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 2026

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 2025 - 2026 **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 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	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								
						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 2026

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 2025 - 2026 **4° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pasta con ragù di verdure</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Verdure a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Risotto agli asparagi</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Crema di carote e patate con farro</i> <i>Frittata</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Halibut alla livornese</i> <i>Fagiolini 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	Pasta	30	80	Riso	30	80	Farro	20	50	Pasta	30	80
Verdure miste	20	35	Pomodoro	15	35	Aromi	Qb	Qb	Carote	40	100	Olio	3	5
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Asparagi	15	35	Patate	20	100	Halibut	50	150
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb
Uova	N. 1/2	N. 2	Carne macinata	30	80	Pollo	30	100	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Verdure	70	200	Uovo	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Uova	N°1/2	N°2	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Fagiolini	70	200
Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Carote	70	200	Insalata	10	50	Olio	3	5
Olio	3	5	Parmigiano	5	15	Latte	3	5	Olio	3	5	Pane	20	70
Pane	20	70	Olio	3	5	Olio			Pane	20	70	Frutta	50	150
Frutta	50	150	Spinaci	70	200	Pane	20	70	Frutta	50	150			
			Aromi	Qb	Qb	Frutta	50	150						
			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 2026

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 2025 - 2026 **5° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Risotto agli spinaci</i>			<i>Crema di asparagi con quadrucci</i>			<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Pasta all'olio</i>			<i>Passato di verdura con orzo</i>		
<i>Pollo arrosto</i>			<i>Halibut panato al forno</i>			<i>Polpette di ceci</i>			<i>Sfornato di formaggio e cavolfiore</i>			<i>Spezzatino di vitellone con patate</i>		
<i>Piselli all'olio</i>			<i>Purè di patate</i>			<i>Barchette di finocchi gratinati</i>			<i>Fagiolini al pomodoro</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
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 2026

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 2025 - 2026 **6° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Insalata e pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Zucchine trifolate Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto ai carciofi Polpette di vitellone alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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	Bietola	70	200
Insalata	10	50	Patate	20	40	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Limone	Qb	Qb
Pomodori	30	100	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Spinaci	70	200	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70
Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb	Zucchine	70	200	Olio	3	5	Frutta	50	150
Frutta	50	150	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Mais	10	50			
			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 2026

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 2025 - 2026 **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 2026

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 2025 - 2026 **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	100
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 2026

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 2025 - 2026 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 2026

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 2025 - 2026 **4° settimana****

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta con ragù di verdure</i> <i>Uovo sodo con salsa verde</i> <i>Verdure a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Risotto agli asparagi</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Crema di carote e patate</i> <i>con farro</i> <i>Frittata</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Halibut alla livornese</i> <i>Fagiolini 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	Pasta	50	80	Riso	50	80	Farro	30	50	Pasta	50	80
Verdure			Pomodoro	20	35	Aromi	Qb	Qb	Carote	60	100	Olio	5	5
miste	20	35	Odori	Qb	Qb	Asparagi	20	35	Patate	60	100	Halibut	70	150
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb
Olio	5	5				Pollo	50	100	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Uova	N. 1	N. 2	Carne			Aromi	Qb	Qb	Uova	N°1	N°2	Olio	5	5
Prezzemol	qb	Qb	macinata	40	80	Olio	5	5	Olio	5	5	Fagiolini	100	200
Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Carote	100	200	Insalata	40	50	Olio	5	5
Verdure	100	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	40	70
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pane	40	70	Pane	40	70	Frutta	100	150
Pomodoro	Qb	Qb	Parmigiano	10	15	Frutta	100	150	Frutta	100	150			
Olio	5	5	Olio	5	5									
Pane	40	70	Spinaci	100	200									
Frutta	100	150	Aromi	Qb	Qb									
			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 2026

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 2025 - 2026 **5° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Risotto agli spinaci</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Crema di asparagi con</i> <i>quadrucci</i> <i>Halibut panato al forno</i> <i>Purè di patate</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpette di ceci</i> <i>Barchette di finocchi</i> <i>gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Sformato di formaggio e</i> <i>cavolfiore</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Passato di verdura con orzo</i> <i>Spezzatino di vitellone con</i> <i>patate</i> <i>Frutta di stagione</i>		
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 2026

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 2025 – 2026 **6° settimana****

<u>Lunedì</u> <i>Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Insalata e pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Lasagnetta di verdure Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Zucchine trifolate Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto ai carciofi Polpette alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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	N°2	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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

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



Anno scolastico 2025 – 2026

	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 Sformato 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
NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Merluzzo panato con pangrattato 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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO CARNE E PESCE	Frittata	Pane no glutine 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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido e scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Pizza rossa Bocconcini di parmigiano Insalata mista	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Bietola all'agro	Pasta al pomodoro Halibut panato al forno Fagiolini all'olio	Crema di piselli e patate Cotoletta alla milanese	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Carote all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
-----------------------	-----------------	-------------------	-----------------	-----------------	-----------------

Marzo 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido e scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<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	Riso all'olio Patate lesse	Pasta all'olio Fettina all'olio	Pasta all'olio Merluzzo all'olio	Pasta all'olio Platessa all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

	all'olio Patate lesse Mela	Mela	Patate lesse Banana	Carote all'olio Banana	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
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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga
Menù PRIMAVERA per l'asilo nido e scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Pasta con ragù di verdure Uovo sodo (salsa verde all'infanzia) Verdure a buglione Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Carote fileè Frutta di stagione	Crema di carote e patate con farro Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Halibut alla livornese 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	Crema di carote e patate con riso Fettina all'olio Patate lesse Mela	Halibut all'olio Carote lesse Banana



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Polpettone no latte e derivati	Menù del giorno	Crema di carote e patate con farro 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	Halibut 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	Crema di carote e patate con riso Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio 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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Marzo 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga
Menù PRIMAVERA per l'asilo nido e scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	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
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	Frittata	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

			Finocchi gratinati no formaggio		
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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido e scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	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	Lasagnetta di verdure in bianco Pasta all'olio	Riso all'olio	Polpette in bianco	Pasta all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

	Insalata verde				
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 2026

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali