



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

<i>Lunedì</i> <i>Pasta al ragù</i> <i>Mozzarella</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Risotto al pesto invernale</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Halibut panato</i> <i>Zucca gialla al rosmarino</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Passato di legumi con orzo</i> <i>Polpette di pane</i> <i>Insalata mista</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	20	50	Pasta	30	80	Orzo	20	50
Carne	15	30	Cavolo	15	35	Brodo	Qb	Qb	Olio	3	5	Legumi	20	30
Pomodoro	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Halibut	50	150	Uova	N°1	N°2	Aromi	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Parmigiano	5	10	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	5	Burro	3	5	Olio	3	5	Fagiolini	70	200	Pane	30	100
Mozzarella	30	100	Pollo	30	100	Zucca gialla	70	200	Olio	3	5	Uovo	Qb	½
Spinaci	70	200	Limone	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70	Latte	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Frutta	50	150	Parmigiano	5	10
Olio	3	5	Finocchi	70	200	Pane	20	70				Pomodoro	Qb	Qb
Pane	20	70	Pangrattato	Qb	Qb	Frutta	50	150				Aromi	Qb	Qb
Frutta	50	150	Parmigiano	5	10							Olio	3	5
			Latte	Qb	Qb							Insalata	10	40
			Burro	3	5							Olio	3	5
			Pane	20	70							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.

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i>			<i><u>Martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì</u></i>			<i><u>Giovedì</u></i>			<i><u>Venerdì</u></i>		
<i>Risotto alla zucca gialla</i>			<i>Pasta al ragù di pesce</i>			<i>Passato di verdure con orzo</i>			<i>Polenta con spezzatino di tacchino</i>			<i>Minestra in brodo vegetale con pasta</i>		
<i>Uovo sodo</i>			<i>Polpette di verdure</i>			<i>Arista</i>			<i>Cavolfiore lessato</i>			<i>Polpette di legumi al pomodoro</i>		
<i>Verdure miste all'olio</i>			<i>Finocchi filè</i>			<i>Patate arrosto</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Carote filè</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	Pasta	30	50	Orzo	20	50	Polenta	30	80	Pasta	20	50
Zucca	15	35	Merluzzo	30	80	Verdure	Qb	Qb	Olio	3	5	Brodo	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Tacchino	30	100	Legumi	20	50
Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb
Uova	N°1	N°1 ½	Olio	3	5	Arista	30	100	Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5	Verdure	50	120	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Verdure	70	200	Uovo	20	50	Olio	3	5	Cavolfiore	70	200	Olio	3	5
Olio	3	5	Parmigiano	5	10	Patate	80	300	Olio	3	5	Carote	70	200
Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70	Olio	3	5
Frutta	50	150	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	50	150	Pane	20	70
			Olio	3	5	Pane	20	70				Frutta	50	150
			Finocchi	70	200	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.

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **3° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i>			<i><u>Martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì</u></i>			<i><u>Giovedì</u></i>			<i><u>Venerdì</u></i>		
<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto agli spinaci</i>			<i>Vellutata di zucca gialla e porri con farro</i>			<i>Pasta alle verdure</i>			<i>Passato di fagioli con pasta</i>		
<i>Petto di pollo panato</i>			<i>Uovo sodo</i>			<i>Hamburger</i>			<i>Polpette di merluzzo</i>			<i>Ricotta</i>		
<i>Carote all'olio</i>			<i>Verdure miste al vapore</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>			<i>Finocchi all'olio</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
Pasta	30	80	Riso	30	80	Farro	20	50	Pasta	30	80	Pasta	20	50
Pomodoro	15	35	Spinaci	15	35	Zucca gialla	Qb	Qb	Verdure	15	35	Fagioli	20	30
Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Porri	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5
Pollo	30	100	Uovo	N° 1	N° 1 ½	Olio	3	5	Merluzzo	50	120	Ricotta	30	100
Pangrattat	Qb	Qb	Olio	3	5	Hamburger	30	100	Uovo	Qb	Qb	Finocchi	70	200
o	Qb	Qb	Verdure	70	200	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5
Farina	Qb	Qb	Olio	3	5	Patate	80	200	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70
Uova	3	5	Pane	20	70	Olio	3	5	Olio	3	5	Frutta	50	150
Olio	70	200	Frutta	50	150	Pane	20	70	Fagiolini	70	200			
Carote	3	5				Frutta	50	150	Olio	3	10			
Olio	20	70							Pane	20	70			
Pane	50	150							Frutta	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.

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Risotto al salto Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa panata Verdure miste filè Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al ragù di lenticchie Primo sale Carote filè Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Passato di verdure con orzo Polpettone Purè Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta al pomodoro Frittata Bietola all'agro Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Pasta	20	50	Pasta	30	80	Orzo	20	50	Pasta	30	80
Parmigiano	10	25	Brodo	Qb	Qb	Lenticchie secche	15	25	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	15	35
o	Qb	Qb	Platessa	50	150	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Macinato	30	80	Olio	3	5
Zafferano	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Uova	Qb	Qb	Uova	N.1/2	N.1 ½
Burro	30	100	Olio	3	5	Primo sale	20	80	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5
Pollo	Qb	Qb	Verdure	70	200	Carote	70	200	Parmigiano	5	15	Bietola	70	200
Aromi	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Limone	Qb	Qb
Olio	70	200	Pane	20	70	Patate	80	200	Patate	80	200	Olio	3	5
Finocchi	Qb	Qb	Frutta	50	150	Pane	20	70	Latte	Qb	Qb	Pane	20	70
Pangrattato	3	5				Frutta	50	150	Burro	3	5	Frutta	50	150
o									Pane	20	70			
Olio	20	70							Frutta	50	150			
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.

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **5° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Pizza rossa</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Vellutata di zucca gialla con</i> <i>crostini di pane</i> <i>Robiola</i> <i>Lenticchie al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Passato di ceci con riso</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Cavolfiore gratinato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	70	250	Pane	20	50	Riso	20	50	Pasta	30	80	Orzo	20	50
Pomodoro	Qb	Qb	Zucca gialla	Qb	Qb	Ceci	20	30	Pomodoro	15	35	Verdure	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5			
Stracchino	30	100	Robiola	30	100	Uova	N.1/2	N.1 ½	Pollo	30	100	Merluzzo	50	120
Insalata	10	50	Lenticchie	50	100	Patate	50	100	Salvia	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Frutta	50	150	Aromi	Qb	Qb	Spinaci	80	200	Cavolfiore	80	200	Patate	80	300
			Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
			Pane	20	70	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
			Frutta	50	150	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.

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>		
<i>Passato di verdure con farro</i>			<i>Pasta all'olio</i>			<i>Lasagne alla zucca gialla</i>			<i>Risotto al pomodoro</i>			<i>Crema di lenticchie con pasta</i>		
<i>Crocchette di carne e patate</i>			<i>Platessa panata al forno</i>			<i>Ricotta</i>			<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Torta salata agli spinaci</i>		
<i>Verdure miste in pinzimonio</i>			<i>Carote filè</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>			<i>Piselli all'olio</i>			<i>Verdure miste a buglione</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
Farro	20	50	Pasta	30	80	Pasta uovo	30	50	Riso	30	80	Pasta	20	50
Verdure	Qb	Qb	Olio	3	5	Zucca	15	35	Pomodoro	15	35	Lenticchie	40	80
Aromi	Qb	Qb	Platessa	50	150	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Besciamella	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Carne	30	80	Olio	3	5	Provola	10	15	Pollo	30	100	Olio	3	5
Patate	Qb	Qb	Carote	70	200	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pasta	30	60
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Ricotta	40	100	Parmigiano	5	10	sfoglia	20	50
Uovo	3	5	Pane	20	70	Fagiolini	70	200	Olio	3	5	Spinaci	Qb	Qb
Olio	70	200	Frutta	50	150	Olio	3	5	Piselli	70	200	Aromi	10	25
Verdure	3	5				Pane	20	70	Olio	3	5	Crescenza	70	200
Olio	20	70				Frutta	50	150	Pane	20	70	Verdure	Qb	Qb
Pane	50	150							Frutta	50	150	Aromi	Qb	Qb
Frutta												Pomodoro	3	5
												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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le grammature e le ricette del menù inverno per scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 - 2025 **1° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta al ragù</i> <i>Mozzarella</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Risotto al pesto invernale</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Halibut panato</i> <i>Zucca gialla al rosmarino</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Passato di legumi con orzo</i> <i>Polpette di pane</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	80	Risotto	50	80	Pasta	30	50	Pasta	50	80	Orzo	30	50
Carne	20	30	Cavolo	20	35	Brodo	Qb	Qb	Olio	5	10	Legumi	20	30
Pomodoro	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Halibut	70	150	Uova	N°1	N°2	Aromi	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Parmigiano	5	10	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	5	Burro	5	5	Olio	5	5	Fagiolini	100	200	Pane	50	100
Mozzarella	40	100	Pollo	50	100	Zucca gialla	100	200	Olio	5	5	Uovo	Qb	½
Spinaci	100	200	Limone	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70	Latte	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Frutta	100	150	Parmigiano	5	10
Olio	5	5	Finocchi	100	200	Pane	40	70				Pomodoro	Qb	Qb
Pane	40	70	Pangrattato	Qb	Qb	Frutta	100	150				Aromi	Qb	Qb
Frutta	150	150	Parmigiano	5	10							Olio	5	5
			Latte	Qb	Qb							Insalata	40	50
			Burro	5	5							Olio	5	5
			Pane	40	70							Pane	40	70
			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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le grammature e le ricette del menù inverno per scuola dell'infanzia
Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Risotto alla zucca gialla Uovo sodo con salsa verde Verdure miste all'olio Frutta di stagione</i>			<i>Pasta al ragù di pesce Polpette di verdure Finocchi filè Frutta di stagione</i>			<i>Passato di verdure con orzo Arista Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<i>Polenta con spezzatino di tacchino Cavolfiore lesso Frutta di stagione</i>			<i>Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di legumi al pomodoro Carote filè Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	50	80	Pasta	50	80	Orzo	30	50	Polenta	60	80	Pasta	30	50
Zucca	20	35	Merluzzo	50	80	Verdure	20	35	Olio	5	5	Brodo	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Tacchino	50	90	Legumi	30	50
Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb
Uova	N°1	N°2	Olio	5	5	Arista	50	100	Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Verdure	70	120	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Uovo	30	50	Olio	5	5	Cavolfiore	50	200	Olio	5	5
Verdure	100	200	Parmigiano	5	10	Patate	120	300	Olio	5	5	Carote	100	200
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70	Olio	5	5
Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Frutta	100	150	Pane	40	70
Pane	40	70	Olio	5	5	Pane	40	70	Frutta	100	150	Frutta	100	150
Frutta	100	150	Finocchi	100	200	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.



Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 - 2025 **3° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto agli spinaci</i>			<i>Vellutata di zucca gialla e porri con farro</i>			<i>Pasta alle verdure</i>			<i>Passato di fagioli con pasta</i>		
<i>Petto di pollo panato</i>			<i>Uovo sodo</i>			<i>Hamburger</i>			<i>Polpette di merluzzo</i>			<i>Ricotta</i>		
<i>Carote all'olio</i>			<i>Verdure miste al vapore</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>			<i>Finocchi all'olio</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
Pasta	50	80	Riso	50	80	Farro	30	50	Pasta	50	80	Pasta	30	50
Pomodoro	20	35	Aromi	Qb	Qb	Zucca gialla	Qb	Qb	Verdure	20	35	Fagioli	20	30
Odori	Qb	Qb	Spinaci	20	35	Porri	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
						Olio	5	5						
Pollo	50	100	Uovo	N°1	N°2	Hamburger	50	100	Merluzzo	70	120	Ricotta	40	100
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Finocchi	100	200
o	Qb	Qb	Verdure	100	200	Patate	120	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Farina	Qb	Qb	miste	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pane	40	70
Uova	5	5	Olio	40	70	Pane	40	70	Olio	5	10	Frutta	100	150
Olio	100	200	Pane	100	150	Frutta	100	150	Fagiolini	100	200			
Carote	5	5	Frutta						Olio	5	10			
Olio	40	70							Pane	40	70			
Pane	100	150							Frutta	100	150			
Frutta														

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Risotto al salto</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Platessa panata</i> <i>Verdure miste filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta al ragù di lenticchie</i> <i>Primo sale</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Passato di verdure con</i> <i>orzo</i> <i>Polpettone</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Frittata</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	50	80	Pasta	30	50	Pasta	50	70	Orzo	30	50	Pasta	50	80
Parmigiano	10	25	Brodo	Qb	Qb	Lenticchie			Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	20	35
o	Qb	Qb	Platessa	70	150	secche	15	25	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Macinato	50	80	Olio	5	5
Zafferano	5	5	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb	Uova	N.1	N.2
Burro			Olio	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5
Pollo	50	100	Verdure	100	200	Primo sale	50	80	Parmigiano	10	15	Bietola	100	200
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Carote	100	200	Olio	5	5	Limone	Qb	Qb
Olio			Pane	40	70	Olio	5	5	Patate	120	200	Olio	5	5
Finocchi	100	200	Frutta	100	150	Pane	40	70	Latte	Qb	Qb	Pane	40	70
Pangrattato	Qb	Qb				Frutta	100	150	Burro	5	5	Frutta	100	150
o	5	5							Pane	40	70			
Olio	20	70							Frutta	100	150			
Pane	100	150												
Frutta														

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



Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 – 2025 **5° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pizza margherita</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Vellutata di zucca gialla con</i> <i>crostini di pane</i> <i>Robiola</i> <i>Lenticchie al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Passato di ceci con riso</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Cavolfiore gratinato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	150	250	Pane	30	50	Riso	30	50	Pasta	50	80	Orzo	30	50
Pomodoro	Qb	Qb	Zucca gialla	Qb	Qb	Ceci	20	30	Pomodoro	20	35	Verdure	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5
Mozzarella	20	40	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Merluzzo	70	150
Olio	5	5	Robiola	40	70	Uova	N.1	N.1 ½	Pollo	50	100	Pangrattato	Qb	Qb
Stracchino	30	80	Lenticchie			Patate	40	80	Salvia	Qb	Qb	Olio	5	5
Insalata	40	50	secche	30	50	Olio	5	5	Olio	5	5	Patate	120	300
Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Spinaci	100	200	Cavolfiore	100	200	Aromi	Qb	Qb
Frutta	100	150	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5
			Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	40	70
			Pane	40	70	Pane	40	70	Pane	40	70	Frutta	100	150
			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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **scuola dell'infanzia**
Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Passato di verdure con farro Crocchette di carne e patate Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio Platessa panata al forno Carote filè Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Lasagne alla zucca gialla Ricotta Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto al pomodoro Petto di pollo gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Crema di lenticchie con pasta Torta salata agli spinaci Verdure miste a buglione Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Farro	30	50	Pasta	50	80	Pasta uovo	30	50	Riso	50	80	Pasta	30	50
Verdure	Qb	Qb	Olio	5	5	Zucca	20	35	Pomodoro	20	35	Lenticchie	60	80
Aromi	Qb	Qb				Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	5	5	Platessa	70	150	Besciamella	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Carne	50	80	Pangrattato	Qb	Qb	Provola	10	15	Pollo	50	90	Olio	5	5
Patate	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pasta	40	60
Pangrattato	Qb	Qb	Carote	100	200	Ricotta	60	100	Parmigiano	5	10	sfoglia	20	50
Uovo	5	5	Olio	5	5	Fagiolini	100	200	Olio	5	5	Spinaci	Qb	Qb
Olio	100	200	Pane	40	70	Olio	5	5	Piselli	100	200	Aromi	10	25
Verdure	5	5	Frutta	100	150	Pane	40	70	Olio	5	5	Crescenza		
Olio	40	70				Frutta	100	150	Pane	40	70		100	200
Pane	100	150							Frutta	100	150	Verdure	Qb	Qb
												Aromi	Qb	Qb
												Pomodoro	5	5
												Olio		



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Halibut no preimpanato	Pollo all'olio	Merluzzo/platessa all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Fettina all'olio	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Riso cotto a parte al pesto invernale Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Halibut panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Passato di legumi con riso cotto a parte Polpette con pane no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Pasta al pomodoro	Stracchino	Burger di soia	Fagioli al pomodoro	Menù de giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Riso al pesto invernale no frutta secca	Halibut no preimpanato	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

Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Risotto alla zucca gialla Uovo sodo (con salsa verde) Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce Polpette di verdure Finocchi filè Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di legumi al pomodoro Carote filè Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela o banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela o banana	Polenta all'olio Tacchino all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela o banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Pasta all'olio Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di legumi no latte
NO POMODORO	Verdure miste all'olio no pomodoro	Pasta al ragù di pesce in bianco	Passato di verdure con orzo no pomodoro	Polenta all'olio Tacchino all'olio	Brodo no pomodoro Polpette di legumi in bianco



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Pollo all'olio	Pasta all'olio Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte alla zucca gialla Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù di pesce Polpette di verdure con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdure con riso Pane no glutine	Farina gialla per polenta prevista dal prontuario Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Polpette di legumi con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Menù del giorno	Pasta all'olio Bocconcini di parmigiano	Seitan panato	Polenta all'olio o al pomodoro Stracchino	Menù del giorno
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	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Carote all'olio Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Uovo sodo Verdure miste al vapore Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla e porri con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Pasta alle verdure Polpette di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana	Riso all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana	Riso all'olio Fettina all'olio Mela o banana	Pasta all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Fettina di vitellone all'olio Patate lesse Mela o banana
NO LATTE E DERIVATI	Pollo impanato no formaggio	Menù del giorno	Hamburger no lattosio	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO POMODORO	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta alle verdure no pomodoro	Menù del giorno
NO UOVO	Pollo impanato no uovo	Pollo all'olio	Menù del giorno	Merluzzo all'olio	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Pollo impanato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte agli spinaci Pane no glutine	Vellutata di zucca gialla e porri con riso Pane no glutine	Pasta no glutine alle verdure Polpette di merluzzo con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Uovo sodo	Menù del giorno	Hamburger di soia	Uovo sodo	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pollo no preimpanato	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di merluzzo no preconfezionate	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 INVERNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Risotto al salto Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa panata Verdure miste filè Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Primo sale Carote filè Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Polpettone Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Bietola all'agro Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela o banana	Platessa all'olio Patate lesse Mela o banana	Pasta all'olio Fettina di vitellone all'olio Carote lesse Mela o banana	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela o banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana
NO LATTE E DERIVATI	Riso all'olio	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio	Fettina all'olio Patate lesse	Frittata no latte



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO POMODORO	Menù del giorno	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie in bianco	Passato di verdure no pomodoro Polpettone in bianco	Pasta all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Pollo all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte al salto Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù di lenticchie Pane no glutine	Passato di verdure con riso Polpettone con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Tofu alla livornese	Hamburger di soia alla livornese	Menù del giorno	Uova al pomodoro	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Platessa no pre-impanata	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>5° SETTIMANA</u>	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla con crostini di pane Robiola Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Merluzzo panato Patate arrosto Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pesce all'olio Carote lesse Mela o banana	Minestra in brodo vegetale con pasta Fettina all'olio Patate lesse Mela o banana	Riso all'olio Pesce all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana	Riso all'olio Merluzzo all'olio Patate lesse Mela o banana



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO LATTE E DERIVATI	Pizza con solo pomodoro Bresaola	Fettina all'olio	Frittata no latte	Cavolfiore gratinato no formaggio	Menù del giorno
NO POMODORO	Pizza bianca con solo mozzarella	Lenticchie in bianco	Menù del giorno	Pasta all'olio	Passato di verdura con orzo no pomodoro
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Pesce all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO GLUTINE	Impasto per pizza no glutine	Vellutata di zucca gialla con crostini di pane no glutine Pane no glutine	Passato di ceci con riso cotto a parte Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Cavolfiore gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura con riso no glutine Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Seitan alla salvia Carote lesse	Bocconcini di parmigiano
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Impasto per pizza senza tracce di frutta a guscio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no preimpanato



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

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

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

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

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	Passato di verdure con farro Crocchette di carne e patate Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa panata al forno Carote filè Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla Ricotta Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Petto di pollo gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con pasta Torta salata agli spinaci Verdure miste a buglione Frutta di stagione



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

DIETA IN BIANCO	Minestra in brodo vegetale con pasta Fettina all'olio Carote lesse Mela o banana	Platessa all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Fettina di vitellone all'olio Carote lesse Mela o banana	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela o banana	Pasta all'olio Pesce all'olio Carote lesse Mela o banana
NO LATTE E DERIVATI	Crocchette senza formaggio o fettina all'olio	Menù del giorno	Pasta alla zucca gialla no besciamella Fettina di vitellone all'olio	Pollo gratinato no parmigiano	Crema di lenticchie con pasta no panna e formaggio Pesce all'olio
NO POMODORO	Passato di verdure con pasta no pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno	Riso all'olio	Crema di lenticchie con pasta no pomodoro Verdure miste all'olio
NO UOVO	Fettina all'olio	Menù del giorno	Pasta alla zucca gialla	Pollo gratinato no uovo	Pesce all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Passato di verdure con riso Crocchette con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Lasagne no glutine alla zucca gialla con besciamella no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Crema di lenticchie con pastina no glutine Frittata o pesce all'olio Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Frittata	Hamburger di soia alla livornese	Menù del giorno	Polpette di miglio al forno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Platessa no preimpanata	Menù del giorno	Menù del giorno	Frittata o pesce all'olio
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali