



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga - Anno scolastico 2026 - 2027
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno per scuola primaria - 1° settimana**

<i><u>Lunedì e martedì</u></i> <i>Ravioli al pomodoro</i> <i>Arista</i> <i>Finocchi e carote in</i> <i>pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì e giovedì</u></i> <i>Pasta al pesto</i> <i>Platessa panata</i> <i>Fagiolini saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Ravioli	70	120	Pasta	70	80
Pomodoro	25	30	Basilico	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Pinoli	Qb	Qb
Olio	5	5	Parmigiano	5	10
			Olio	5	5
Arista	60	100	Platessa	100	150
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	10
Verdure	150	200	Fagiolini	150	200
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Pane	50	70	Olio	5	5
Frutta	150	150	Pane	50	70
			Frutta	150	150

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

Comune di Castelnuovo Berardenga - Anno scolastico 2026 - 2027
Le **grammature e le ricette** del menù **autunno per scuola primaria - 2° settimana**

<i><u>Lunedì e martedì</u></i> <i>Lasagne al ragù</i> <i>Primo sale</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì e giovedì</u></i> <i>Vellutata di carote</i> <i>Omelette autunnale</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	70	Pasta	30	50
Besciamell	40	50	Carote	120	150
Odori	Qb	Qb	Patate	50	70
Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Carne macinata	30	40	Olio	5	5
Olio	5	5	Uova	N°1	N° 2
Primo sale	50	80	Parmigiano	10	30
Insalata	50	100	Verdure	Qb	Qb
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Pane	50	70	Olio	5	5
Frutta	150	150	Patate	120	180
			Latte	Qb	Qb
			Burro	5	5
			Pane	50	70
			Frutta	150	150

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

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga - Anno scolastico 2026 - 2027



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola primaria - 3° settimana

<u>Lunedì e martedì</u> <i>Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Purè Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì e giovedì</u> <i>Pasta all'olio Uovo sodo in salsa verde Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pane	30	50	Pasta	70	80
Verdure	Qb	Qb	Olio	5	5
Odori	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 2
Olio	5	5	Prezzemolo	Qb	Qb
Pollo	60	100	Olio	5	5
Limone	Qb	Qb	Fagiolini	150	200
Farina	Qb	Qb	Olio	5	10
Aromi	Qb	Qb	Pane	50	70
Olio	5	5	Frutta	150	150
Patate	120	180			
Aromi	Qb	Qb			
Olio	5	5			
Pane	50	70			
Frutta	150	150			

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

Comune di Castelnuovo Berardenga - Anno scolastico 2026 - 2027

Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola primaria - 4° settimana

<u>Lunedì e martedì</u> <i>Crema di zucca gialla Platessa panata Purè Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì e giovedì</u> <i>Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Carote file Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	40	50	Impasto	150	200
Zucca	100	150	Pomodoro	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Mozzarella	30	40
Platessa	100	150	Olio	5	10
Pangrattato	Qb	Qb	Parmigiano	20	50
Olio	5	5	Carote	150	200
Patate	120	180	Olio	5	5
Latte	Qb	Qb	Frutta	150	150
Burro	5	5			
Pane	50	70			
Frutta	150	150			

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

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga - Anno scolastico 2026 - 2027



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Dietista

Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola primaria - 5° settimana

<u>Lunedì e martedì</u> <i>Risotto ai porri</i> <i>Bocconcini di pollo al latte</i> <i>Finocchi in pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì e giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	70	80	Pasta	70	80
Odori	Qb	Qb	Pomodoro	25	35
Porri	25	35	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	Qb	Qb
				5	5
Pollo	60	100	Carne		
Aromi	Qb	Qb	macinata	60	80
Latte	Qb	Qb	Uovo	10	20
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
			Pangrattato	Qb	Qb
Finocchi	150	200	Olio	5	10
Olio	5	5			
			Fagiolini	150	200
Pane	50	70	Olio	5	5
Frutta	150	150			
			Pane	50	70
			Frutta	150	150

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

Comune di Castelnuovo Berardenga - Anno scolastico 2026 - 2027

Le grammature e le ricette del menù autunno per scuola primaria - 6° settimana

<u>Lunedì e martedì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì e giovedì</u> <i>Pasta alla crema di</i> <i>radicchio e parmigiano</i> <i>Platessa panata</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	50	Pasta	70	80
Fagioli	20	30	Radicchio	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Parmigiano	10	20
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
			Olio	5	5
Stracchino	50	80			
			Platessa	100	150
Insalata	70	100	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	10	Olio	5	5
Pane	50	70	Piselli	60	70
Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb
			Olio	5	5
			Pane	50	70
			Frutta	150	150

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

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
<u>1° SETTIMANA</u>	Ravioli al pomodoro Arista Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa panata Fagiolini saltati Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio
NO POMODORO	Ravioli all'olio	Fagiolini saltati no pomodoro
NO UOVO	Pasta al pomodoro	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Pecorino toscano
NO GLUTINE	Ravioli no glutine al pomodoro Pane no glutine	Pasta no glutine al pesto previsto dal prontuario Platessa panata con pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARINA	Ceci all'olio	Hamburger di soia
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio
NO CARNE SUINO	Platessa all'olio	Menù del giorno

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la scuola primaria



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

DIETE SPECIALI
Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
<u>2° SETTIMANA</u>	Lasagne al ragù Primo sale Insalata Frutta di stagione	Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pasta al ragù Fettina all'olio	Omelette con tutti gli ingredienti no parmigiano Patate lesse
NO POMODORO	Pasta all'olio	Menù del giorno
NO UOVO	Pasta al ragù	Pollo all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Lasagne no glutine al ragù Pane no glutine	Omelette no farina o simili Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Lasagne al pomodoro o pasta al pomodoro	Omelette no prosciutto
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pasta all'uovo senza tracce di frutta a guscio e/o arachidi	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Omelette no prosciutto

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la scuola primaria

DIETE SPECIALI



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MERCOLEDÌ GIOVEDÌ
<u>3° SETTIMANA</u>	Crema di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta all'olio Uovo sodo in salsa verde Fagiolini all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Pollo all'olio Carote lesse
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Crema di verdure no pomodoro con crostini di pane	Menù del giorno
NO UOVO	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Crema di verdure con crostini di pane no glutine Petto di pollo con farina no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Uovo sodo	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Salsa verde no pinoli o altra frutta a guscio
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
<u>4° SETTIMANA</u>	Crema di zucca gialla Platessa panata Purè Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Carote filè Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Patate lesse	Pizza con solo pomodoro Formaggio senza lattosio o uovo sodo
NO POMODORO	Menù del giorno	Focaccia con mozzarella no pomodoro
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno
NO PESCE	Pollo all'olio	Menù del giorno
NO GLUTINE	Platessa panata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Impasto per pizza no glutine previsto dal prontuario
LATTO-OVO VEGETARIANA	Insalata Patate arrosto	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
<u>5° SETTIMANA</u>	Risotto ai porri Bocconcini di pollo al latte Finocchi in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Fagiolini all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Finocchi lessi Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Riso senza tracce di latte e formaggio Petto di pollo all'olio	Polpettone senza latte e derivati o fettina di vitellone all'olio
NO POMODORO	Menù del giorno	Pasta all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Fettina all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte ai porri Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpettone con farina o pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Uovo sodo	Stracchino
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Polpettone senza carne suino

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2026 – 2027

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MARTEDÌ E MERCOLEDÌ
<u>6° SETTIMANA</u>	Passato di fagioli con pasta Stracchino Insalata Frutta di stagione	Pasta alla crema di radicchio e parmigiano Platessa panata Piselli all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pollo all'olio	Pasta all'olio
NO POMODORO	Passato di fagioli no pomodoro	Insalata mista no pomodoro
NO UOVO	Menù del giorno	Platessa panata no uovo
NO PESCE	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio
NO GLUTINE	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine alla crema di radicchio e parmigiano Platessa con pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Lenticchie al pomodoro
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Platessa no pre panata
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno

N.B. si riportano solo le pietanze che differiscono dal menù

Ottobre 2026

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali