



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga  
Le grammature e le ricette del menù estate per scuola primaria  
Anno scolastico 2025 – 2026 **1° settimana**

<i>Lunedì e martedì</i>			<i>Mercoledì e giovedì</i>		
<i>Passato di ceci con pasta</i>			<i>Pasta all'olio</i>		
<i>Mozzarella</i>			<i>Halibut panato</i>		
<i>Carote file</i>			<i>Fagiolini trifolati</i>		
<i>Macedonia di frutta</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	40	50	Pasta	70	80
Ceci	20	30	Olio	5	5
Odori	Qb	Qb	Halibut	100	150
Olio	5	5	Farina/ pangrattato	Qb	Qb
Mozzarella	60	100	Olio	5	5
Carote	150	200	Fagiolini	150	200
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Pane	50	70	Olio	5	5
Frutta	150	150	Pane	50	70
Limone	Qb	Qb	Frutta	150	150
Zucchero	Qb	Qb			

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

Aprile 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 estate per scuola primaria**

**Anno scolastico 2025 - 2026 2° settimana**

<i>Lunedì e martedì</i>			<i>Mercoledì e giovedì</i>		
<i>Riso al pomodoro</i>			<i>Lasagne al pesto</i>		
<i>Frittata</i>			<i>Ricotta</i>		
<i>Insalata mista</i>			<i>Pomodori</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	70	80	Pasta		
Pomodoro	35	35	all'uovo	50	60
Odori	Qb	Qb	Pesto	Qb	Qb
Olio	5	5	Besciamella	Qb	Qb
			Burro	10	10
Uova	N°1	N° 2	Ricotta	80	100
Olio	5	5			
Insalata	40	50	Pomodori	150	200
Olio	5	5	Olio	5	5
Pane	50	70	Pane	50	70
Frutta	150	150	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.

Aprile 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 estate per scuola primaria**

**Anno scolastico 2025 - 2026 3° settimana**

<i>Lunedì e martedì</i>			<i>Mercoledì e giovedì</i>		
<i>Pizza margherita</i>			<i>Pappa al pomodoro</i>		
<i>Pecorino toscano</i>			<i>Polpette di vitellone in bianco</i>		
<i>Pinzimonio</i>			<i>Insalata mista</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	170	200	Pane	80	90
Mozzarella	30	40	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Pomodoro	35	35
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	10	10	Vitellone	60	80
Pecorino	30	50	Aromi	Qb	Qb
Verdure	150	200	Uova	Qb	Qb
Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb
Frutta	150	150	Olio	5	5
			Insalata	40	50
			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.

Aprile 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 **Estate** per **scuola primaria**

Anno scolastico 2025 - 2026 **4° settimana**

<i>Lunedì e martedì</i>			<i>Mercoledì e giovedì</i>		
<i>Passato di verdura con farro</i>			<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</i>		
<i>Petto di pollo al limone</i>			<i>Polpette di ceci</i>		
<i>Patate arrosto</i>			<i>Verdure in pinzimonio</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Farro	40	50	Ravioli	60	70
Verdure	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Pomodori	35	35
			Olio	5	5
Pollo	60	100	Ceci secchi	30	50
Limone	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Patate	120	200	Pangrattato	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Verdure	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.

Aprile 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 estate per scuola primaria**

**Anno scolastico 2025 - 2026 5° settimana**

<u>Lunedì e martedì</u>			<u>Mercoledì e giovedì</u>		
<i>Insalata di riso</i>			<i>Pasta alle verdure</i>		
<i>Cotoletta alla milanese</i>			<i>Uovo sodo in salsa verde</i>		
<i>Insalata mista</i>			<i>Zucchine all'olio</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	70	80	Pasta	70	80
Prosciutto	15	15	Verdure	35	35
Formaggio	15	15	Odori	Qb	Qb
Verdure	35	35	Olio	5	5
Olio	5	5	Uova	N° 1	N° 2
Cotoletta	60	80	Prezzemol	Qb	Qb
Uova	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	10	10	Fagiolini	150	200
Insalata	40	50	Olio	5	5
Olio	5	5	Pane	50	70
Pane	50	70	Frutta	150	150
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.

Aprile 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 estate per scuola primaria**

**Anno scolastico 2025 - 2026 6° settimana**

<i><u>Lunedì e martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì e giovedì</u></i>		
<i>Maccheroni e peperoni al forno</i>			<i>Gnocchetti sardi al pesto</i>		
<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Halibut panato</i>		
<i>Zucchine a buglione</i>			<i>Pomodori</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	70	80	Pasta	70	80
Peperoni	35	35	Basilico	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Pinoli	Qb	Qb
Olio	5	5	Parmigiano	10	10
Pollo	60	100	Olio	5	5
Pangrattato	Qb	Qb	Halibut	100	150
Parmigiano	5	10	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	10	10
Zucchine	150	200	Pomodori	150	200
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Pomodoro	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.

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali

**Comune di Castelnuovo Berardenga**

Menù ESTATE per la scuola primaria

DIETE SPECIALI



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**  
**Dietista**

Anno scolastico 2025 – 2026

	<b>LUNEDI' E MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI' E GIOVEDI'</b>
<b><u>1° SETTIMANA</u></b>	Passato di ceci con pasta Mozzarella Carote filè Macedonia di frutta	Pasta all'olio Halibut panato Fagiolini trifolati Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Banana	Halibut all'olio Carote lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Bresaola	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Menù del giorno	Fagiolini no pomodoro
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio
<b>NO GLUTINE</b>	Passato di ceci con pasta no glutine	Riso cotto a parte alle zucchine



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

	Pane no glutine	Halibut panato con pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Polpette di miglio al pomodoro fresco
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**  
**Dietista**

## **Comune di Castelnuovo Berardenga**

Menù ESTATE per la scuola primaria

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	<b>LUNEDI' E MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI' E GIOVEDI'</b>
<b><u>2° SETTIMANA</u></b>	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al pesto Ricotta Pomodori Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Pasta olio e basilico Petto di pollo all'olio
<b>NO POMODORO</b>	Riso all'olio Insalata mista no pomodoro	Carote lesse
<b>NO UOVO</b>	Petto di pollo all'olio	Pasta al pesto
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

<b>NO GLUTINE</b>	Riso cotto a parte al pomodoro Pane no glutine	Pasta per lasagne no glutine al pesto previsto dal prontuario Pane no glutine
<b>LATTO-OVO VEGETARIANA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Pasta all'olio e basilico
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

## **Comune di Castelnuovo Berardenga**

Menù ESTATE per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	<b>LUNEDI' E MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI' E GIOVEDI'</b>
<b><u>3° SETTIMANA</u></b>	Pizza margherita Pecorino toscano Pinzimonio Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Insalata mista Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pizza con solo pomodoro Bresaola	Polpette di vitellone no latte e derivati o fettina all'olio
<b>NO POMODORO</b>	Ciaccino con sola mozzarella Pinzimonio no pomodoro	Pasta all'olio
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Fettina all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	Impasto per pizza no glutine Pane no glutine	Pappa al pomodoro con pane no glutine Polpette di vitellone



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

		con pangrattato no glutine Pane no glutine
LATTO-OVO VEGETARIANA	Menù del giorno	Mozzarella
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Impasto per pizza senza tracce di frutta a guscio	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

**Comune di Castelnuovo Berardenga**

Menù ESTATE per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	<b>LUNEDI' E MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI' E GIOVEDI'</b>
<b><u>4° SETTIMANA</u></b>	Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Polpette di ceci Verdure in pinzimonio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Riso all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Pasta al pomodoro Polpette di ceci no formaggio
<b>NO POMODORO</b>	Passato di verdura no pomodoro	Ravioli all'olio Polpette di ceci no pomodoro
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Pasta al pomodoro



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	Passato di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Ravioli previsti dal prontuario al pomodoro Polpette di ceci con pangrattato no glutine Pane no glutine
<b>LATTO-OVO VEGETARIANA</b>	Bistecca di lupino agli aromi	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Ravioli senza tracce di frutta a guscio
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Dietista

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù ESTATE per scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI' E MARTEDI'	MERCOLEDI' E GIOVEDI'
<b><u>5° SETTIMANA</u></b>	Insalata di riso Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alle verdure Uovo sodo in salsa verde Fagiolini all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Insalata di riso no formaggio	Menù del giorno
NO POMODORO	Insalata di riso no pomodoro Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno
NO UOVO	Insalata di riso no uovo Cotoletta impanata no uovo	Petto di pollo all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Insalata di riso cotto a parte Cotoletta alla	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

	milanese no glutine Pane no glutine	
<b>LATTO-OVO VEGETARIANA</b>	Insalata di riso no prosciutto o tonno Ceci al pomodoro	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	Insalata di riso no prosciutto	Menù del giorno

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

**Comune di Castelnuovo Berardenga**

Menù ESTATE per la scuola primaria

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI' E MARTEDI'	MERCOLEDI' E GIOVEDI'
<b><u>6° SETTIMANA</u></b>	Maccheroni e peperoni al forno Petto di pollo gratinato Zucchine a buglione Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Halibut panato Pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Halibut all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Maccheroni no latte e derivati Petto di pollo gratinato no formaggio	Pasta all'olio e basilico
NO POMODORO	Zucchine all'olio	Carote lesse
NO UOVO	Petto di pollo gratinato no uovo	Menù del giorno



**A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali**

**Dietista**

<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Ricotta
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine ai peperoni al forno Petto di pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pesto previsto dal prontuario Halibut panato con pangrattato no glutine Pane no glutine
<b>LATTO-OVO VEGETARIANA</b>	Fagioli all'uccelletto	Ricotta
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Pasta all'olio e basilico
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno

Aprile 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali