



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia - Anno scolastico 2025– 2026 - In vigore dal **27 OTTOBRE** fino alle **vacanze natalizie**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro (1) Arista Finocchi e carote lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al ragù (1,6) Primo sale (5) Carote lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini di pane (1,6) Petto di pollo al limone Patate* arrosto Pane toscano (1) Frutta di stagione	Crema di zucca gialla Halibut* panato (1,3) Purè (5) Pane toscano (1) Frutta di stagione	Risotto ai porri* Petto di pollo al latte (5) Finocchi* lessi Pane toscano (1) Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta (1) Stracchino (5) Insalata Pane toscano (1) Frutta di stagione
Martedì	Vellutata di ceci con pasta (1) Stracchino (5) Zucchine* trifolate Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta all'olio (1) Polpette di merluzzo* (1,2,3) Fagiolini* al pomodoro Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Ricotta (5) Zucchine lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette di lenticchie al pomodoro (1,2,5) Cavolfiore* lessso Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta alla ricotta (1,5) Polpette di merluzzo* al pomodoro (1,2,3) Spinaci* saltati Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Sformato di spinaci* (1,2,5) Carote lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione
diMercoledì	Pasta all'olio (1) Halibut* panato (1,3) Fagiolini* saltati Pane toscano (1) Frutta di stagione	Vellutata di carote* Omelette (2,5) Purè (5) Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta all'olio (1) Uovo sodo (2) Fagiolini* all'olio Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pizza rossa (1,5) Bocconcini di parmigiano (5) Carote lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Polpettone (1,2,5) Spinaci* saltati Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta all'olio (1) Halibut* panato (1,3) Piselli* all'olio Pane toscano (1) Frutta di stagione
Giovedì	Crema di verdure con riso (6) Frittata di zucchine* (2) Patate lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta (1) Ricotta (5) Finocchi e carote file Pane toscano (1) Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Bastoncini di merluzzo* panati (1,3) Carote file Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure in bianco (1,6) Petto di pollo* in umido Finocchi gratinati (1,5) Pane toscano (1) Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta (1,6) Frittata (2) Patate* arrosto Pane toscano (1) Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche (1,5) Fesa di tacchino arrosto Cavolfiore* rifatto Pane toscano (1) Frutta di stagione
Venerdì	Pasta con fonduta al parmigiano reggiano (1,5) Polpette di legumi al pomodoro (1,2,5) Insalata e pomodori Pane toscano (1) Frutta di stagione	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Bietola* all'agro Pane toscano (1) Frutta di stagione	Passato di verdura* con orzo (1,6) Frittata (2) Patate lesse Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Sformato di zucca gialla* (1,2,5) Zucchine all'olio Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta all'olio (1) Platessa* panata (1,3) Patate e carote prezzemolate Pane toscano (1) Frutta di stagione	Riso alle verdure (6) Fettina di vitellone alla pizzaiola Spinaci* saltati Pane toscano (1) Frutta di stagione

Il menù avrà inizio a partire dalla 1° settimana, salvo eccezioni dovute a festività o problematiche legate all'ordinazione della merce.

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

Allergeni: 1.Glutine; 2.Uova e derivati; 3.Pesce e derivati; 4.Frutta a guscio e derivati; 5.Latte e derivati; 6.Sedano.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù AUTUNNO per la Scuola Primaria - Anno scolastico 2025 – 2026 - In vigore dal **27 OTTOBRE** fino alle vacanze natalizie

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e Martedì	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro (1,2,4,5) Arista Finocchi e carote in pinzimonio Pane toscano (1) Frutta di stagione	Lasagne al ragù (1,2,4,5,6) Primo sale (5) Insalata Pane toscano (1) Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini di pane (1,6) Petto di pollo al limone Patate* arrosto Pane toscano (1) Frutta di stagione	Crema di zucca gialla Halibut* panato (1,3) Purè (5) Pane toscano (1) Frutta di stagione	Risotto ai porri* Petto di pollo al latte (5) Finocchi in pinzimonio Pane toscano (1) Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta (1) Stracchino (5) Insalata Pane toscano (1) Frutta di stagione
Mercoledì e Giovedì	Pasta al pesto (1,4,5) Halibut* panato (1,3) Fagiolini* saltati Pane toscano (1) Frutta di stagione	Vellutata di carote* Omelette (1,5) Purè (5) Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta all'olio (1) Uovo sodo in salsa verde (2) Fagiolini* all'olio Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pizza margherita (1,5) Bocconcini di parmigiano (5) Carote filè Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1) Polpettone (1,2,5) Spinaci* saltati Pane toscano (1) Frutta di stagione	Pasta alla crema di radicchio e parmigiano (1,5) Halibut* panato (1,3) Piselli* all'olio Pane toscano (1) Frutta di stagione
Venerdì						

Il menù avrà inizio a partire dalla 1° settimana, salvo eccezioni dovute a festività o problematiche legate all'ordinazione della merce.

*  il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

Allergeni: 1.Glutine; 2.Uova e derivati; 3.Pesce e derivati; 4.Frutta a guscio e derivati; 5.Latte e derivati; 6.Sedano.

I nostri prodotti di qualità:



prodotti DOP: olio extravergine di oliva Terre di Siena (per i condimenti a crudo); prosciutto crudo di Parma con stagionatura non inferiore a 18 mesi; parmigiano reggiano, grana padano, pecorino toscano, provolone, asiago e fontina;



prodotto BIO: fusi di pollo; zucchine e spinaci; pasta di semola; riso parboiled; farina tipo 0; pomodori pelati e passata di pomodoro; uova e uova pastorizzate; latte UHT e burro; yogurt bianco e alla frutta; mozzarella, stracchino, ricotta e caciotta; ceci secchi, lenticchie secche, fagioli cannellini e borlotti; biscotti monoporzione, crostatine alla frutta, succhi di frutta e miele;



prodotto IGP: bresaola della Valtellina; hamburger di vitellone chianina, macinato di vitellone chianina e noce di vitellone chianina;



prodotto di Filiera Corta Toscana: olio extravergine di oliva; farina di mais per polenta;



prodotto Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali