



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

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù **INVERNO** per l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia - Anno scolastico 2025 – 2026 - In vigore dal 7 gennaio al 20 marzo 2026

	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>	<b>5° settimana</b>	<b>6° settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci* saltati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Uovo sodo (con salsa verde per l'infanzia) Verdure miste* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* panato Carote* all'olio Frutta di stagione	Risotto al salto Pollo* arrosto Finocchi* gratinati Frutta di stagione	Pizza margherita (pizza rossa per Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia) Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Crocchette di carne e patate Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto al pesto invernale* Petto di pollo* al limone Finocchi* gratinati Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce Polpette di verdure Finocchi file Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Uovo sodo Verdure miste al vapore Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa* panata Verdure miste file Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla* con crostini di pane Robiola Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* panata al forno Carote file Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Minestra in brodo vegetale con pasta Halibut* panato Zucca gialla al rosmarino Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla* e porri con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Primo sale Carote file Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Frittata di patate Spinaci* saltati Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Ricotta Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Cavolfiore* lessa Frutta di stagione	Pasta alle verdure Polpette di merluzzo* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Polpettone Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* alla salvia Cavolfiore* gratinato Frutta di stagione	Risotto al pomodoro* Petto di pollo* gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Passato di legumi con orzo Polpette di pane Insalata mista Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di legumi al pomodoro Carote file Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Bietola* all'agro Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Halibut* panato Patate arrosto 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**

## Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per la CLASSE 1° Scuola Primaria Mazzei – A. S. 2025 – 2026 In vigore dal 7 gennaio al 20 marzo 2026

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci* saltati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Uovo sodo con salsa verde Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* panato Carote* all'olio Frutta di stagione	Risotto al salto Pollo* arrosto Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Crocchette di carne e patate Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto al pesto invernale* Petto di pollo* al limone Finocchi* gratinati Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce Polpette di verdure Finocchi file Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Uovo sodo Verdure miste al vapore Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa* panata Verdure miste file Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla* con crostini di pane Robiola Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* panata al forno Carote file Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Minestra in brodo vegetale con pasta Halibut* panato Zucca gialla al rosmarino Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla* e porri con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Primo sale Carote file Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Frittata di patate Spinaci* saltati Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Ricotta Fagiolini* all'olio Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Cavolfiore* lesso Frutta di stagione	Pasta alle verdure Polpette di merluzzo* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Polpettone Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* alla salvia Cavolfiore* gratinato Frutta di stagione	Risotto al pomodoro* Petto di pollo* gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Passato di legumi con orzo Polpette di pane Insalata mista Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di legumi al pomodoro Carote file Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Bietola* all'agro Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Halibut* panato Patate arrosto 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**

## **Comune di Castelnuovo Berardenga**

**Menù INVERNO per la Scuola Primaria - Anno scolastico 2025 – 2026 – In vigore dal 7 gennaio al 20 marzo 2026**

	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>	<b>5° settimana</b>	<b>6° settimana</b>
<b>Lunedì e Martedì</b>	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci * saltati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Uovo sodo con salsa verde Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo * panato Carote * all'olio Frutta di stagione	Risotto al salto Pollo * arrosto Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Crocchette di carne e patate Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione
<b>Mercoledì e Giovedì</b>	Minestra in brodo vegetale con pasta Halibut * panato Zucca gialla al rosmarino Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Vellutata di zucca gialla * e porri con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Primo sale Carote file Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Frittata di patate Spinaci * saltati Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Ricotta Fagiolini * all'olio 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.

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.

Dicembre 2025

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali