



**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 2025 – 2026 **1° settimana**

<i><b>Lunedì</b></i> <i><b>Pasta al ragù</b></i> <i><b>Mozzarella</b></i> <i><b>Spinaci saltati</b></i> <i><b>Frutta di stagione</b></i>			<i><b>Martedì</b></i> <i><b>Risotto al pesto invernale</b></i> <i><b>Petto di pollo al limone</b></i> <i><b>Finocchi gratinati</b></i> <i><b>Frutta di stagione</b></i>			<i><b>Mercoledì</b></i> <i><b>Minestra in brodo vegetale</b></i> <i><b>con pasta</b></i> <i><b>Halibut panato</b></i> <i><b>Zucca gialla al rosmarino</b></i> <i><b>Frutta di stagione</b></i>			<i><b>Giovedì</b></i> <i><b>Pasta all'olio</b></i> <i><b>Uovo sodo</b></i> <i><b>Fagiolini all'olio</b></i> <i><b>Frutta di stagione</b></i>			<i><b>Venerdì</b></i> <i><b>Passato di legumi con orzo</b></i> <i><b>Polpette di pane</b></i> <i><b>Insalata mista</b></i> <i><b>Frutta di stagione</b></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.

Gennaio 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 inverno per asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Risotto alla zucca gialla</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Verdure miste all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al ragù di pesce</i> <i>Polpette di verdure</i> <i>Finocchi filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Arista</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Polenta con spezzatino di tacchino</i> <i>Cavolfiore lesso</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta</i> <i>Polpette di legumi al pomodoro</i> <i>Carote filè</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.

Gennaio 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 inverno per asilo nido**

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

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

Gennaio 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 inverno per asilo nido**

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

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

Gennaio 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 inverno per asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pizza rossa</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <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>			<u>Mercoledì</u> <i>Passato di ceci con riso</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Cavolfiore gratinato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Halibut 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	Halibut	50	120
Stracchino	30	100	Robiola	30	100	Uova	N.1/2	N.1 ½	Pollo	30	100	Pangrattato	Qb	Qb
Insalata	10	50	Lenticchie	50	100	Patate	50	100	Salvia	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Patate	80	300
Frutta	50	150	Aromi	Qb	Qb	Spinaci	80	200	Cavolfiore	80	200	Aromi	Qb	Qb
			Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5
			Pane	20	70	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70
			Frutta	50	150	Pane	20	70	Olio	3	5	Frutta	50	150
						Frutta	50	150	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.

Gennaio 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 inverno per asilo nido**

**Anno scolastico 2025 - 2026 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	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				Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	3	5	Platessa	50	150	Besciamella	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
			Pangrattato	Qb	Qb	Provola	10	15				Olio	3	5
Carne	30	80	Olio	3	5	Olio	3	5	Pollo	30	100			
Patate	Qb	Qb							Pangrattato	Qb	Qb	Pasta sfoglia	30	60
Pangrattato	Qb	Qb	Carote	70	200	Ricotta	40	100	Parmigiano	5	10	Spinaci	20	50
Uovo	Qb	Qb	Olio	3	5				Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5				Fagiolini	70	200				Crescenza	10	25
			Pane	20	70	Olio	3	5	Piselli	70	200			
Verdure	70	200	Frutta	50	150				Olio	3	5	Verdure	70	200
Olio	3	5				Pane	20	70				Aromi	Qb	Qb
						Frutta	50	150	Pane	20	70	Pomodoro	Qb	Qb
Pane	20	70							Frutta	50	150	Olio	3	5
Frutta	50	150												
												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.

Gennaio 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 inverno per scuola dell'infanzia**

**Anno scolastico 2025 - 2026 1° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al ragù Mozzarella Spinaci saltati Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Risotto al pesto invernale Petto di pollo al limone Finocchi gratinati Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta Halibut panato Zucca gialla al rosmarino Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di legumi con orzo Polpette di pane Insalata mista 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.*

Gennaio 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 inverno per scuola dell'infanzia**

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

<u>Lunedì</u> <i>Risotto alla zucca gialla</i> <i>Uovo sodo con salsa verde</i> <i>Verdure miste all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al ragù di pesce</i> <i>Polpette di verdure</i> <i>Finocchi filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Arista</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Polenta con spezzatino di tacchino</i> <i>Cavolfiore lesso</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta</i> <i>Polpette di legumi al pomodoro</i> <i>Carote filè</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	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	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.

Gennaio 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 inverno per scuola dell'infanzia**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Petto di pollo panato</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Risotto agli spinaci</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Verdure miste al vapore</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Vellutata di zucca gialla e porri con farro</i> <i>Hamburger</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Polpette di merluzzo</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Ricotta</i> <i>Finocchi all'olio</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				Merluzzo	70	120	Ricotta	40	100
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Hamburger	50	100	Uovo	Qb	Qb			
Farina	Qb	Qb				Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Finocchi	100	200
Uova	Qb	Qb	Verdure miste	100	200				Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Patate	120	200	Olio	5	5			
						Olio	5	5				Pane	40	70
Carote	100	200	Pane	40	70				Fagiolini	100	200	Frutta	100	150
Olio	5	5	Frutta	100	150	Pane	40	70	Olio	5	10			
						Frutta	100	150						
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.

Gennaio 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 inverno per scuola dell'infanzia**

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

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

Gennaio 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 inverno per scuola dell'infanzia**

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

<u><b>Lunedì</b></u> <i>Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u><b>Martedì</b></u> <i>Vellutata di zucca gialla con crostini di pane Robiola Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione</i>			<u><b>Mercoledì</b></u> <i>Passato di ceci con riso Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione</i>			<u><b>Giovedì</b></u> <i>Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Cavolfiore gratinato Frutta di stagione</i>			<u><b>Venerdì</b></u> <i>Passato di verdure con orzo Halibut panato Patate arrosto 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	Halibut	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.

Gennaio 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 inverno per scuola dell'infanzia**

**Anno scolastico 2025 - 2026 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
			Pangrattato	Qb	Qb	Provola	10	15				Olio	5	5
Carne	50	80	Olio	3	5	Olio	5	5	Pollo	50	90			
Patate	Qb	Qb							Pangrattato	Qb	Qb	Pasta sfoglia	40	60
Pangrattato	Qb	Qb	Carote	100	200	Ricotta	60	100	Parmigiano	5	10	Spinaci	20	50
Uovo	Qb	Qb	Olio	5	5				Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5				Fagiolini	100	200				Crescenza	10	25
			Pane	40	70	Olio	5	5	Piselli	100	200			
Verdure	100	200	Frutta	100	150				Olio	5	5	Verdure	100	200
Olio	5	5				Pane	40	70				Aromi	Qb	Qb
						Frutta	100	150	Pane	40	70	Pomodoro	Qb	Qb
Pane	40	70							Frutta	100	150	Olio	5	5
Frutta	100	150												
												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.*

Gennaio 2026

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali

**Comune di Castelnuovo Berardenga**  
Menù INVERNO per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia  
DIETE SPECIALI



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

Anno scolastico 2025 – 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>1° SETTIMANA</u></b>	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci saltati Frutta di stagione	Risotto al pesto invernale Petto di pollo al limone Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Halibut panato Zucca gialla al rosmarino Frutta di stagione	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Polpette di pane Insalata mista Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Fettina di vitellone all'olio Carote lesse Mela o banana	Riso all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Halibut all'olio Carote lesse Mela o banana	Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Pesce all'olio Patate lesse Mela o banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Fettina di vitellone all'olio	Riso all'olio Finocchi filè	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo/platessa all'olio
<b>NO POMODORO</b>	Pasta al ragù in bianco o all'olio	Menù del giorno	Brodo no pomodoro	Menù del giorno	Polpette di pane in bianco
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Halibut no preimpanato	Pollo all'olio	Merluzzo/platessa all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Fettina all'olio	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Riso cotto a parte al pesto invernale Finocchi gratinati con pangrattato no	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Halibut panato con	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Passato di legumi con riso cotto a parte Polpette con pane no glutine



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

		glutine Pane no glutine	pangrattato no glutine Pane no glutine Burger di soia		Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Pasta al pomodoro	Stracchino		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

Gennaio 2026

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 2025 – 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>2° SETTIMANA</u></b>	Risotto alla zucca gialla Uovo sodo (con salsa verde)	Pasta al ragù di pesce Polpette di verdure Finocchi file	Passato di verdure con orzo Arista Patate arrosto	Polenta con spezzatino di tacchino Cavolfiore lessso	Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di legumi al pomodoro



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

	Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Carote filè Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	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
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Pasta all'olio Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di legumi no latte
<b>NO POMODORO</b>	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
<b>NO UOVO</b>	Pollo all'olio	Pasta all'olio Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	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
<b>NO CARNE E PESCE</b>	Menù del giorno	Pasta all'olio Bocconcini di parmigiano	Seitan panato	Polenta all'olio o al pomodoro Stracchino	Menù del giorno



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

<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	<b>Salsa verde no frutta secca</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>
<b>NO CARNE SUINO</b>	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Fettina all'olio</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>

Gennaio 2026

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 2025 – 2026

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b><u>3° SETTIMANA</u></b>	<b>Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Carote all'olio Frutta di stagione</b>	<b>Risotto agli spinaci Uovo sodo Verdure miste al vapore Frutta di stagione</b>	<b>Vellutata di zucca gialla e porri con farro Hamburger Patate lesse</b>	<b>Pasta alle verdure Polpette di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione</b>	<b>Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi all'olio Frutta di stagione</b>





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

			Frutta di stagione		
<b>DIETA IN BIANCO</b>	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
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pollo impanato no formaggio	Menù del giorno	Hamburger no lattosio	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio
<b>NO POMODORO</b>	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta alle verdure no pomodoro	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Pollo impanato no uovo	Pollo all'olio	Menù del giorno	Merluzzo all'olio	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	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
<b>NO CARNE E PESCE</b>	Uovo sodo	Menù del giorno	Hamburger di soia	Uovo sodo	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Pollo no preimpanato	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di merluzzo no	Menù del giorno



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

				preconfezionate	
<b>NO CARNE SUINO</b>	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>

Gennaio 2026

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 2025 – 2026

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b><u>4° SETTIMANA</u></b>	Risotto al salto Pollo arrosto Finocchi gratinati Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa panata Verdure miste file Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Primo sale Carote file Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Polpettone Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Bietola all'agro Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	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	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela o banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela o banana



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

			Mela o banana		
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Riso all'olio	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio	Fettina all'olio Patate lesse	Frittata no latte
<b>NO POMODORO</b>	Menù del giorno	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie in bianco	Passato di verdure no pomodoro Polpettone in bianco	Pasta all'olio
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Pollo all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	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
<b>NO CARNE E PESCE</b>	Tofu alla livornese	Hamburger di soia alla livornese	Menù del giorno	Uova al pomodoro	Menù del giorno



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

<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	<b>Menù del giorno</b>	Platessa no pre-impanata	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>
<b>NO CARNE SUINO</b>	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>

Gennaio 2026

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 2025 – 2026

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b><u>5° SETTIMANA</u></b>	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 savia Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Halibut panato Patate arrosto Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Pesce all'olio Carote lesse Mela o banana	Minestra in brodo vegetale con pasta Fettina all'olio Patate lesse	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 Halibut all'olio Patate lesse Mela o banana



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

<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pizza con solo pomodoro Bresaola	Mela o banana Fettina all'olio	Frittata no latte	Cavolfiore gratinato no formaggio	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Pizza bianca con solo mozzarella	Lenticchie in bianco	Menù del giorno	Pasta all'olio	Passato di verdura con orzo no pomodoro
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Pesce all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
<b>NO GLUTINE</b>	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 Halibut panato con pangrattato no glutine Pane no glutine
<b>NO CARNE E PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Seitan alla salvia Carote lesse	Bocconcini di parmigiano
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Impasto per pizza senza tracce di frutta a guscio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Halibut no preimpanato



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

<b>NO CARNE SUINO</b>	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>

Gennaio 2026

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 2025 – 2026

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b><u>6° SETTIMANA</u></b>	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 file 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
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Minestra in brodo vegetale con pasta Fettina all'olio Carote lesse	Platessa all'olio Carote lesse Mela o banana	Pasta all'olio Fettina di vitellone all'olio Carote lesse	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela o banana	Pasta all'olio Pesce all'olio Carote lesse Mela o banana



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

<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Mela o banana Crocchette senza formaggio o fettina all'olio	Menù del giorno	Mela o banana 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
<b>NO POMODORO</b>	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
<b>NO UOVO</b>	Fettina all'olio	Menù del giorno	Pasta alla zucca gialla	Pollo gratinato no uovo	Pesce all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	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
<b>NO CARNE E PESCE</b>	Frittata	Hamburger di soia alla livornese	Menù del giorno	Polpette di miglio al forno	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Platessa no preimpanata	Menù del giorno	Menù del giorno	Frittata o pesce all'olio
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



Gennaio 2026

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

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali