



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'Asilo Nido - Anno scolastico 2021 – 2022 - In vigore dal 10 gennaio 2022

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Robiola Carote filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* impanato Carote* all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pollo* arrosto Finocchi* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Crocchette di carne e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* impanata al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto invernale* Petto di pollo* al limone Finocchi* gratinati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Uovo sodo Verdure miste* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di pesce alla livornese Purè Frutta di stagione	Pasta al ragù Robiola Cavolfiore* gratinato Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione Crostata con confettura di pomodori
Mercoledì	Pasta all'olio Platessa* impanata al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa impanata* al forno Patate lesse Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Uovo sodo Verdure miste al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Piselli* all'olio Frutta di stagione Ricotta con miele	Passato di verdure* con orzo Frittata di patate Finocchi filè Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Petto di pollo* gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Minestra in brodo vegetale con pasta Uovo sodo Verdure miste filè Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Arista Cavolfiore* lessso Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Parmigiano Verdure miste filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* alla salvia Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione
Venerdì	Passato di legumi con orzo Filetti di merluzzo* impanati Insalata mista Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Bietola* all'agro Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Platessa* impanata Carote* all'olio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Uovo sodo Verdure miste* a buglione Frutta di stagione



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria - Anno scolastico 2021 – 2022 – In vigore dal 10 gennaio 2022


	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci* saltati Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Robiola Carote filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* impanato Carote* all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pollo* arrosto Insalata mista Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Crocchette di carne e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* impanata al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto invernale* Petto di pollo* al limone Finocchi* gratinati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Frittata al formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Polpette di pesce alla livornese Purè Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù Robiola Cavolfiore* gratinato Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione Crostata con confettura di pomodori
Mercoledì	Pasta all'olio Platessa* impanata al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa* impanata al forno Patate lesse Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Uovo sodo con salsa verde Pinzimonio di verdure Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Piselli* all'olio Frutta di stagione Ricotta con miele	Passato di verdure* con orzo Frittata di patate Finocchi in pinzimonio Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Petto di pollo* gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Minestra in brodo vegetale con pasta Uovo sodo Verdure miste in pinzimonio Torta di mele	Pasta alle verdure* Arista Cavolfiore* al prezzemolo Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Stracchino Finocchi filè Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Parmigiano Verdure miste filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* alla salvia Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione
Venerdì	Passato di legumi con orzo Filetti di merluzzo* impanati Insalata mista Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Bietola* all'agro Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Platessa* impanata Patate* arrosto Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucchi Uovo sodo Verdure miste* a buglione



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

							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.

** ogni lunedì verrà servito pane con farina integrale (1°, 3° e 5° settimana) e con farina multi-cereali (2°, 4° e 6° settimana). Il pane è di produzione propria del Panificio Maggi.

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.

San Gimignano, gennaio 2022

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali