



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 2022 – 2023 - In vigore dal 9 gennaio al 31 marzo 2023

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci* saltati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Uovo sodo Verdure miste* all'olio 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	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto invernale* Petto di pollo* al limone Finocchi* gratinati Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Robiola Patate lesse Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Uovo sodo Verdure miste al vapore Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa impanata Verdure miste file Frutta di stagione	Pasta al ragù Robiola Cavolfiore* gratinato Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* impanata al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione
Mercoledì	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa* impanata al forno Verdure miste file Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Arista Cavolfiore* lessa Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Piselli* all'olio Frutta di stagione Ricotta con miele	Passato di ceci con riso Platessa* impanata Carote* all'olio Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione Crostatina con confettura di pomodori
Giovedì	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa impanata* al forno Carote file Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Parmigiano Bietola* all'agro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo* alla salvia Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Petto di pollo* gratinato Piselli all'olio 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	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Polpettone Purè Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Frittata di patate Finocchi file 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 Primaria - Anno scolastico 2022 – 2023 – In vigore dal 9 gennaio al 31 marzo 2023

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e Martedì	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci* saltati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla* Frittata al formaggio Insalata mista 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	Pasta alle verdure* Crocchette di carne e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione
Mercoledì e Giovedì	Minestra in brodo vegetale con pasta Platessa* impanata al forno Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta alle verdure* Arista Cavolfiore* al prezzemolo Frutta di stagione	Passato di verdure* con farro Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Piselli* all'olio Frutta di stagione Ricotta con miele	Passato di ceci con riso Platessa* impanata Patate* arrosto Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione Crostatina con confettura di pomodori

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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

San Gimignano, dicembre 2022

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali