



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'Asilo Nido

Anno scolastico 2024 - 2025

In vigore dall'apertura dell'Asilo Nido a settembre fino al venerdì 25 ottobre 2024 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita Ricotta Pinzimonio di stagione (carote, sedano, finocchi o cetrioli) Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Ricotta Pomodori Frutta di stagione	Pasta alle verdure Ricotta Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo gratinato Zucchine all'olio Frutta di stagione
Martedì	Passato di ceci con pasta Emmental Carote a bastoncino Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio di stagione Gelato	Pasta all'olio Uova al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Frittata Patate lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto alle zucchine Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione	Pasta con i peperoni /melanzane Fesa di tacchino arrosto Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta alla norma Merluzzo panato Fagioli all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi Fagiolini trifolati Frutta di stagione
Giovedì	Minestrone di verdura con orzo Roast beef Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Cecina (frittata/farinata di ceci) Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano Arista Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Merluzzo panato Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Riso al pomodoro Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'olio Uova al pomodoro Zucchine a buglione Frutta di stagione	Crema di piselli con quadrucci Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Merluzzo gratinato Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Frittata di patate Pomodori Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Gelato

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

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria

Anno scolastico 2024 - 2025

In vigore dal 16 settembre fino al venerdì 25 ottobre 2024 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Pinzimonio di stagione (carote, sedano, finocchi o cetrioli) Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Pecorino toscano Pomodori Frutta di stagione	Pasta alle verdure Ricotta Zucchine all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto Petto di pollo gratinato Zucchine all'olio Frutta di stagione
Martedì	Passato di ceci con pasta Emmental Carote file Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio di stagione Gelato	Pasta al pesto Uova al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Frittata Patate lesse Frutta di stagione	Insalata di pasta Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione
Mercoledì	Risotto alle zucchine Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione	Lasagne al pesto Uovo sodo con salsa verde Pomodori Frutta di stagione	Pasta con i peperoni /melanzane Fesa di tacchino arrosto Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta alla norma Merluzzo panato Fagioli all'olio Frutta di stagione	Insalata di riso Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi Fagiolini trifolati Frutta di stagione
Giovedì	Minestrone di verdura con orzo Roast beef Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Cecina (frittata/farinata di ceci) Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano Arista Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Merluzzo panato Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Maccheroni e peperoni al forno Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pesto Uova al pomodoro Zucchine a buglione Frutta di stagione	Crema di piselli con quadrucci Mozzarella Insalata di mais e carote Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Merluzzo gratinato Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Frittata di patate Pomodori Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Gelato

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

** ogni lunedì verrà servito pane con farina integrale (1°, 3° e 5° settimana) e con farina multi-cereali (2°, 4° e 6° settimana).

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.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali