



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti
 Le **grammature e le ricette** del menù **estate per asilo nido**
 Anno scolastico 2024 - 2025 **1° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Rollè di tacchino arrosto</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Passato di ceci con pasta</i> <i>Emmental</i> <i>Carote a bastoncino</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Risotto alle zucchine</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Minestrone di verdura con orzo</i> <i>Roast beef</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Uova al pomodoro</i> <i>Zucchine a buglione</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Pasta	20	50	Riso	30	80	Orzo	20	50	Pasta	30	80
Pomodoro	15	35	Ceci	20	30	Odori	Qb	Qb	Verdura	Qb	Qb	Olio	3	5
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Zucchine	15	35	Olio	3	5	Uova	N° ½	N°1 ½
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Roast beef	30	100	Pomodoro	Qb	Qb
Tacchino	30	100	Emmental	30	70	Merluzzo	40	120	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Carote	80	200	Farina/ pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Piselli	50	60	Zucchine	80	200
Piselli	70	180	Pane	30	70	Pomodori	80	200	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Frutta	100	150	Olio	3	5	Pane	30	70	Olio	3	5
Pane	30	70				Pane	30	70	Frutta	100	150	Pane	30	70
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.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
 Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Polpetta di platessa e patate</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Panzanella</i> <i>Polpettone</i> <i>Pinzimonio</i> <i>Gelato</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta al pomodoro fresco e</i> <i>basilico</i> <i>Cecina</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Crema di piselli con</i> <i>quadrucci</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote a bastoncino</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Pane	30	80	Pasta	20	50	Pasta	30	80	Quadrucci	20	50
Pomodoro	15	35	Verdure	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Piselli	30	80
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	3	5	Vitellone	30	70	Uova	N° ½	N° 1 ½	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Platessa	60	100	Uova	Qb	Qb	Olio	3	5	Farina di			Olio	3	5
Uova	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodori	80	200	ceci	20	50	Mozzarella	40	100
Patate	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Carote	80	200
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Pane	30	70	Olio	5	10	Olio	3	10
Olio	3	5	Verdure	80	200	Frutta	100	150	Fagiolini	100	200	Pane	30	70
Insalata	20	50	Olio	3	5				Olio	3	10	Frutta	100	150
Olio	3	5	Pane	30	70				Pane	30	70			
Pane	30	70	Gelato	40	100				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.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 **3° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pizza margherita Ricotta Pinzimonio Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio Uova al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta ai peperoni / melanzane Fesa di tacchino arrosto Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Gelato</i>			<u>Venerdì</u> <i>Risotto alle zucchine Merluzzo gratinato Verdure miste all'olio Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	100	200	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Pane	30	80	Riso	30	80
Mozzarella	20	40	Olio	3	5	Verdure	15	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Uova	N° ½	N° 1 ½	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Zucchine	15	35
Aromi	Qb	Qb				Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	10	Pomodoro	Qb	Qb	Tacchino	30	100	Vitellone	30	80	Merluzzo	40	120
Ricotta	40	100	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Verdure	80	200	Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5
	Olio	3	5	Insalata	20	50	Fagiolini	80	200	Parmigiano	Qb	Qb	Verdure	80
Frutta	100	150	Olio	3	5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
			Pane	30	70	Pane	30	70	Olio	3	5	Olio	3	5
			Frutta	100	150	Frutta	100	150	Pomodori	80	200	Pane	30	70
									Olio	3	5	Frutta	100	150
									Pane	30	70			
									Gelato	40	100			

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti
 Le **grammature e le ricette** del menù **Estate** per **asilo nido**
 Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al ragù di lenticchie Ricotta Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta alla norma Merluzzo panato Fagioli all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto allo zafferano Arista Zucchine all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Minestra in brodo vegetale Frittata di patate Pomodori Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Farro	20	50	Pasta	30	80	Riso	30	80	Pasta	30	50
Lenticchie	20	40	Verdure	Qb	Qb	Melanzane	15	35	Odori	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Pecorino	5	10	Zafferano	Qb	Qb	Olio	3	5
Pomodori	Qb	Qb	Pollo	30	80	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Uovo	N° ½	N° 1 ½
Olio	3	5	Limone	Qb	Qb	Olio	3	5	Arista	30	100	Patate	Qb	Qb
Ricotta	40	100	Olio	3	5	Merluzzo	30	100	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Pomodori	80	200	Patate	70	180	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodori	80	200
Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Zucchine	80	200	Olio	3	5
Pane	30	70	Olio	3	5	Fagioli	20	60	Aromi	Qb	Qb	Pane	30	70
Frutta	100	150	Pane	30	70	Olio	3	5	Olio	3	5	Frutta	100	150
			Frutta	100	150	Pane	30	70	Pane	30	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.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
 Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 – 2025 **5° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Ricotta</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Passato di verdura con riso</i> <i>Frittata</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Mozzarella</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Riso	20	50	Riso	30	80	Pasta	30	80	Pasta	20	50
Verdure	15	35	Verdure	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Fagioli	20	40
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	15	35	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Uova	N° ½	N° 1 ½	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Ricotta	40	100	Olio	3	5	Cotoletta	30	80	Merluzzo	30	120	Mozzarella	30	100
Zucchine	80	200	Patate	70	180	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodori	80	200
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	5	10	Olio	3	5	Olio	3	5
Pane	30	70	Pane	30	70	Insalata	20	50	Fagiolini	80	200	Pane	30	70
Frutta	100	150	Frutta	100	150	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	100	150
						Pane	30	70	Aromi	Qb	Qb			
						Frutta	100	150	Olio	3	5			
									Pane	30	70			
									Frutta	100	100			

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate per asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Petto di pollo gratinato</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta</i> <i>Frittata di zucchine e fiori</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i> <i>Polpette di legumi</i> <i>Fagiolini trifolati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Platessa panata</i> <i>Pomodori</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pappa al pomodoro</i> <i>Hamburger</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Gelato</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Riso	30	80	Pane	30	80
Olio	3	5	Brodo	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Odori	Qb	Qb
Pollo	30	100	Olio	3	5	Pomodoro	15	35	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	15	35
Pangrattato	Qb	Qb	Uova	N° ½	N° 1 ½	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Parmigiano	5	10	Zucchine	Qb	Qb	Legumi	20	40	Platessa	30	120	Carne macinata	30	100
Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5
Zucchine	80	200	Insalata	20	50	Uova	Qb	Qb	Olio	3	10	Patate	70	180
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pomodori	80	200	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Pane	30	70	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Pane	30	70	Frutta	100	150	Fagiolini	80	200	Pane	30	70	Pane	30	70
Frutta	100	150				Aromi	Qb	Qb	Frutta	100	150	Gelato	40	100
						Olio	3	5						
						Pane	30	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.

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>1° SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Rollè di tacchino arrostato Piselli all'olio Frutta di stagione	Passato di ceci con pasta Emmental Carote a bastoncino Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione	Minestrone di verdura con orzo Roast beef Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova al pomodoro Zucchine a buglione Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana	Fettina all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Bresaola	Filetti di merluzzo senza tracce di lattosio nell'impanatura	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Pasta all'olio	Menù del giorno	Carote lesse	Minestrone con orzo senza pomodoro	Uovo sodo Zucchine all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Filetti di merluzzo senza tracce di uova nell'impanatura	Menù del giorno	Fettina all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Passato di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte alle zucchine Filetti di merluzzo impanati no glutine Pane no glutine	Minestrone di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine
NO CARNE	Fagioli all'uccelletto	Menù del giorno	Menù del giorno Polpette di miglio al pomodoro fresco (VEGETARIANI)	Stracchino	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Insalata mista Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio Gelato	Minestra in brodo vegetale con pasta Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Cecina Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di piselli con quadrucci Mozzarella Carote a bastoncino Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Merluzzo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Polpette di platessa e patate no latte	Polpettone no latte e derivati Gelato o torta no latte e derivati	Menù del giorno	Menù del giorno	Crema di piselli no latte e derivati Bresaola
NO POMODORO	Riso all'olio Insalata mista no pomodoro	Panzanella no pomodoro Pinzimonio no pomodoro	Brodo vegetale no pomodoro Carote lesse	Pasta all'olio e basilico	Menù del giorno
NO UOVO	Merluzzo all'olio	Fettina all'olio Gelato o torta no uovo	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO PESCE	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO GLUTINE	Riso cotto a parte al pomodoro Polpette di platessa e patate con farina / pangrattato no glutine Pane no glutine	Panzanella con pane no glutine Polpettone con farina / pangrattato no glutine Pane no glutine Gelato previsto dal prontuario	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Pane no glutine	Crema di piselli con pasta no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno Fagioli all'olio (VEGETARIANI)	Frittata	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Gelato senza tracce di frutta a guscio	Menù del giorno	Farina di ceci senza tracce di frutta a guscio o petto di pollo all'olio	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Pizza margherita Ricotta Pinzimonio Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione	Pasta con i peperoni / melanzane Fesa di tacchino arrosto Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di vitellone in bianco Pomodori Gelato	Risotto alle zucchine Merluzzo gratinato Verdure miste all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Fettina all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Tacchino all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana	Riso all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pizza con solo pomodoro Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di vitellone no latte e derivati Gelato di soia	Merluzzo gratinato con solo pangrattato
NO POMODORO	Ciaccino con sola mozzarella Pinzimonio no pomodoro	Uovo sodo Insalata mista no pomodoro	Pasta con i peperoni o melanzane no pomodoro	Pasta all'olio Patate lesse	Menù del giorno
NO UOVO	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio Gelato o dolce no uovo	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro
NO GLUTINE	Impasto per pizza no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Pasta no glutine ai peperoni o melanzane Pane no glutine	Pappa al pomodoro con pane no glutine Polpette di vitellone con pangrattato no glutine Pane no glutine Gelato previsto dal prontuario	Riso alle zucchine cotto a parte Merluzzo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di miglio al forno	Mozzarella	Menù del giorno Uovo sodo (VEGETARIANI)
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Impasto per pizza senza tracce di frutta a guscio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Pasta al ragù di lenticchie Ricotta Pomodori Frutta di stagione	Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta alla norma Merluzzo panato Fagioli all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Arista Zucchine all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Frittata di patate Pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Pasta alle melanzane no formaggio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Pasta al ragù di lenticchie in bianco Carote lesse	Passato di verdura no pomodoro	Pasta alla norma no pomodoro	Menù del giorno	Brodo vegetale no pomodoro Carote lesse
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Fagioli all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine al ragù di lenticchie Pane no glutine	Passato di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Pasta no glutine alla norma Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Pane no glutine	Pasta no glutine in brodo vegetale Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Bistecca di lupino agli aromi	Menù del giorno Fagioli all'olio e pomodori (VEGETARIANI)	Platessa all'olio Uovo sodo (VEGETARIANI)	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>5° SETTIMANA</u>	Pasta alle verdure Ricotta Zucchine all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Frittata Patate lesse Frutta di stagione	Riso al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Merluzzo panato Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Mozzarella Pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Banana	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Bresaola Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Bresaola	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Bresaola
NO POMODORO	Pasta alle verdure no pomodoro	Passato di verdura no pomodoro	Riso all'olio Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio e basilico Fagiolini all'olio	Patate lesse
NO UOVO	Menù del giorno	Fettina all'olio	Cotoletta impanata no uovo	Filetti di merluzzo impanati no uovo	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pecorino	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO GLUTINE	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine	Passato di verdura con riso cotto a parte Polpette no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Cotoletta alla milanese no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Menù del giorno	Ceci al pomodoro	Menù del giorno Pecorino (VEGETARIANI)	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Petto di pollo gratinato Zucchine all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi Fagiolini trifolati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Gelato
DIETA IN BIANCO	Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Banana	Riso all'olio Merluzzo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Petto di pollo gratinato no formaggio	Frittata no latte e derivati	Menù del giorno	Menù del giorno	Gelato o dolce senza latte e derivati
NO POMODORO	Menù del giorno	Brodo vegetale no pomodoro Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio Polpette di legumi in bianco Fagiolini trifolati no pomodoro	Riso all'olio	Riso all'olio
NO UOVO	Petto di pollo gratinato no uovo	Fettina all'olio	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Gelato o dolce senza uovo



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Ricotta	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine all'olio Petto di pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pappa al pomodoro con pane no glutine Pane no glutine Gelato previsto dal prontuario
NO CARNE	Fagioli all'uccelletto	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno Cecina (farinata di ceci) (VEGETARIANI)	Tofu agli aromi
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato	Gelato senza tracce di frutta a guscio
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Poggibonsi, agosto 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali