



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

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola primaria**

Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Passato di ceci con pasta</i>			<i>Risotto alle zucchine</i>			<i>Minestrone di verdura con orzo</i>			<i>Pasta al pesto</i>		
<i>Rollè di tacchino arrosto</i>			<i>Emmental</i>			<i>Merluzzo panato</i>			<i>Roast beef</i>			<i>Uova al pomodoro</i>		
<i>Piselli all'olio</i>			<i>Carote filè</i>			<i>Pomodori</i>			<i>Patate arrosto</i>			<i>Zucchine a buglione</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	70	80	Pasta	40	50	Riso	70	80	Orzo	30	50	Pasta	70	80
Pomodoro	35	35	Ceci	20	30	Odori	Qb	Qb	Verdura	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Zucchine	35	35	Olio	5	5	Pinoli	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Roast beef	60	100	Parmigiano	10	10
Tacchino	60	100	Emmental	60	70	Merluzzo	100	120	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Carote	150	200	Farina/ pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Uova	N°1	N°1 ½
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Patate	120	180	Pomodoro	Qb	Qb
Piselli	120	180	Pane	50	70	Pomodori	150	200	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Pane	50	70				Pane	50	70	Pane	50	70	Zucchine	150	200
Frutta	150	150				Frutta	150	150	Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb
												Olio	5	5
												Pane	50	70
												Frutta	150	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  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le grammature e le ricette del menù estate per scuola primaria

Anno scolastico 2024 - 2025 2° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Panzanella Polpettone Pinzimonio Gelato</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Lasagne al pesto Uovo sodo con salsa verde Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico Cecina Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Crema di piselli con quadrucchi Mozzarella Insalata di mais e carote Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	70	80	Pane	80	80	Pasta			Pasta	70	80	Quadrucchi	40	50
Pomodoro	35	35	Verdure	Qb	Qb	all'uovo	50	60	Pomodoro	35	35	Piselli	70	80
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pesto	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	5	5				Besciamella	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
			Vitellone	50	80	Burro	10	10				Olio	5	5
Platessa	100	100	Uova	N° ½	N° ½				Farina di					
Uova	N° ½	N° ½	Pangrattato	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 1 ½	ceci	40	50	Mozzarella	60	100
Patate	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	10			
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Fagiolini	150	200	Mais	30	50
Olio	5	5							Olio	5	10	Carote	100	100
			Verdure	150	200	Pomodori	150	200				Fagiolini	20	50
Insalata	40	50	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	50	70	Olio	5	10
Olio	5	5							Frutta	150	150			
			Pane	50	70	Pane	50	70				Pane	50	70
Pane	50	70	Gelato	70	100	Frutta	150	150				Frutta	150	150
Frutta	150	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola primaria**

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

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pizza margherita</i>			<i>Pasta al pesto</i>			<i>Pasta ai peperoni / melanzane</i>			<i>Pappa al pomodoro</i>			<i>Risotto alle zucchini</i>		
<i>Stracchino</i>			<i>Uova al pomodoro</i>			<i>Fesa di tacchino arrosto</i>			<i>Roast beef</i>			<i>Merluzzo gratinato</i>		
<i>Pinzimonio</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>			<i>Pomodori</i>			<i>Verdure miste all'olio</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	170	200	Pasta	70	80	Pasta	70	80	Pane	80	80	Riso	70	80
Mozzarella	30	40	Basilico	Qb	Qb	Verdure	35	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Pinoli	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	35	35	Zucchini	35	35
Aromi	Qb	Qb	Parmigiano	10	10	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	10	10	Olio	5	5	Tacchino	60	100	Roast beef	60	100	Merluzzo	100	120
Stracchino	50	70	Uova	N° 1	N° 1 ½	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Verdure	150	200	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Fagiolini	150	200	Pomodori	150	200	Verdure	150	200
Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
			Insalata	40	50	Pane	50	70	Pane	50	70	Olio	5	5
			Olio	5	5	Frutta	150	150	Frutta	150	150	Pane	50	70
			Pane	50	70							Frutta	150	150
			Frutta	150	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **Estate** per **scuola primaria**

Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta al ragù di lenticchie Pecorino toscano Pomodori Frutta di stagione</i>			<i>Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<i>Pasta alla norma Merluzzo panato Fagioli all'olio Frutta di stagione</i>			<i>Risotto allo zafferano Arista Zucchine all'olio Frutta di stagione</i>			<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	70	80	Farro	40	50	Pasta	70	80	Riso	70	80	Pasta	40	50
Lenticchie	40	40	Verdure	Qb	Qb	Melanzane	35	35	Odori	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pecorino	10	10	Zafferano	Qb	Qb	Olio	5	5
Pomodoro	Qb	Qb	Pollo	60	100	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Uovo	N° 1	N° 1 ½
Olio	5	5	Limone	Qb	Qb	Olio	5	5	Arista	60	100	Patate	Qb	Qb
Pecorino	50	60	Olio	5	5	Merluzzo	100	120	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Pomodori	150	200	Patate	120	180	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodori	150	200
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Zucchine	150	200	Olio	5	5
Pane	50	70	Olio	5	5	Fagioli	40	60	Aromi	Qb	Qb	Pane	50	70
Frutta	150	150	Pane	50	70	Olio	5	5	Olio	5	5	Frutta	150	150
			Frutta	150	150	Pane	50	70	Pane	50	70			
						Frutta	150	150	Frutta	150	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le grammature e le ricette del menù estate per scuola primaria

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

<u>Lunedì</u> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Ricotta</i> <i>Zucchine all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Passato di verdura con riso</i> <i>Frittata</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Insalata di riso</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <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	70	80	Riso	40	50	Riso	70	80	Pasta	70	80	Pasta	40	50
Verdure	35	35	Verdure	Qb	Qb	Prosciutto	15	15	Pomodoro	35	35	Fagioli	35	40
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Formaggio	15	15	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Uova	N° 1	N°1 ½	Verdure	35	35	Olio	5	5	Olio	5	5
Ricotta	60	100	Olio	5	5	Olio	5	5	Merluzzo	100	120	Mozzarella	50	100
Zucchine	150	200	Patate	120	180	Cotoletta	50	100	Pangrattato	Qb	Qb	Pomodori	150	200
Olio	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Pane	50	70	Pane	50	70	Olio	10	10	Fagiolini	150	200	Pane	50	70
Frutta	150	150	Frutta	150	150	Insalata	40	50	Pomodoro	Qb	Qb	Frutta	150	150
						Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb			
						Pane	50	70	Olio	5	5			
						Frutta	150	150	Pane	50	70			
									Frutta	150	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  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti  
Le grammature e le ricette del menù estate per scuola primaria  
Anno scolastico 2024 - 2025 6° settimana

<u>Lunedì</u> <i>Gnocchetti sardi al pesto Petto di pollo gratinato Zucchine all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Insalata di pasta Frittata di zucchine e fiori Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi Fagiolini trifolati Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Maccheroni e peperoni al forno Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pappa al pomodoro Hamburger Patate arrosto Gelato</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	70	80	Pasta	70	80	Pasta	70	80	Pasta	70	80	Pane	80	80
Basilico	Qb	Qb	Pomodoro	35	35	Basilico	Qb	Qb	Peperoni	35	35	Odori	Qb	Qb
Pinoli	Qb	Qb	Prosciutto	15	15	Pomodoro	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pomodoro	35	35
Parmigiano	10	10	Formaggio	15	15	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Legumi	40	50	Merluzzo	100	120	Carne macinata	60	100
Pollo	60	100	Uova	N° 1	N° 1 ½	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5
Pangrattato	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	10	10	Patate	120	180
Parmigiano	5	10	Olio	5	5	Uova	Qb	Qb	Pomodori	150	200	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Insalata	40	50	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Zucchine	150	200	Olio	5	5	Fagiolini	150	200	Pane	50	70	Pane	50	70
Aromi	Qb	Qb	Pane	50	70	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150	Gelato	70	100
Olio	5	5	Frutta	150	150	Olio	5	5						
Pane	50	70				Pane	50	70						
Frutta	150	150				Frutta	150	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  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria

### 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 file 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 al pesto 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 di vitellone all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Bresaola	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta olio e basilico
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	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio



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

<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Passato di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte alle zucchine Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestrone di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Pasta no glutine al pesto previsto dal prontuario Pane no glutine
<b>NO CARNE</b>	Fagioli all'uccelletto	Menù del giorno	Menù del giorno  Polpette di miglio al pomodoro fresco (VEGETARIANI)	Stracchino	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato	Menù del giorno	Pasta olio e basilico
<b>NO CARNE SUINO</b>	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  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>2° SETTIMANA</u></b>	Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Insalata mista Frutta di stagione	Panzanella Polpettone Pinzimonio Gelato	Lasagne al pesto Uovo sodo con salsa verde Pomodori Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Cecina Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di piselli con quadrucchi Mozzarella Insalata di mais e carote Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	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 Pollo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Polpette di platessa e patate no latte / formaggio	Polpettone no latte e derivati Gelato o dolce senza latte e derivati	Pasta olio e basilico	Menù del giorno	Crema di piselli no latte e derivati Bresaola
<b>NO POMODORO</b>	Riso all'olio Insalata mista no pomodoro	Panzanella no pomodoro Pinzimonio no pomodoro	Carote lesse	Pasta all'olio e basilico	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Merluzzo all'olio	Fettina all'olio Gelato o dolce no uovo	Pasta al pesto Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



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

<b>NO GLUTINE</b>	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	Pasta per lasagne no glutine al pesto previsto dal prontuario Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Pane no glutine	Crema di piselli con pasta no glutine Pane no glutine
<b>NO CARNE</b>	Menù del giorno  Fagioli all'olio (VEGETARIANI)	Frittata	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Gelato senza tracce di frutta a guscio	Pasta all'olio e basilico Uovo sodo con salsa verde no pinoli / frutta secca	Farina di ceci senza traccia di frutta a guscio o pollo all'olio	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	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  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>3° SETTIMANA</u></b>	Pizza margherita Stracchino Pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pesto 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 Roast beef Pomodori Gelato	Risotto alle zucchine Merluzzo gratinato Verdure miste all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio 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
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pizza con solo pomodoro Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Pasta olio e basilico Frittata no latte	Menù del giorno	Gelato di soia	Merluzzo gratinato con solo pangrattato
<b>NO POMODORO</b>	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
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Gelato o dolce no uovo	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro



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

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

## Comune di Castellina in Chianti

Menù ESTATE per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>4° SETTIMANA</u></b>	Pasta al ragù di lenticchie Pecorino toscano 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
<b>DIETA IN BIANCO</b>	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 Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pasta al pomodoro Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Pasta alle melanzane no formaggio	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	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
<b>NO UOVO</b>	Pasta al pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

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 (VEGETARIANI)	Platessa all'olio Uovo sodo (VEGETARIANI)	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	Platessa all'olio	Menù del giorno

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

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>5° SETTIMANA</u></b>	Pasta alle verdure Ricotta Zucchine all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Frittata Patate lesse Frutta di stagione	Insalata di riso 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
<b>DIETA IN BIANCO</b>	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
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Bresaola	Menù del giorno	Insalata di riso no formaggio	Menù del giorno	Bresaola
<b>NO POMODORO</b>	Pasta alle verdure no pomodoro	Passato di verdura no pomodoro	Insalata di riso no pomodoro Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio e basilico Fagiolini all'olio	Patate lesse
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Fettina all'olio	Insalata di riso no uovo Cotoletta impanata no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pecorino	Menù del giorno



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

<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine	Passato di verdura con riso cotto a parte Pane no glutine	Insalata di riso cotto a parte 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
<b>NO CARNE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Insalata di riso no prosciutto o tonno Ceci al pomodoro	Menù del giorno  Pecorino (VEGETARIANI)	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Insalata di riso no prosciutto	Menù del giorno	Menù del giorno

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

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

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



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

<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Ricotta	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine al pesto Petto di pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Insalata di pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine ai peperoni al forno Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pappa al pomodoro con pane no glutine Pane no glutine Gelato previsto dal prontuario
<b>NO CARNE</b>	Fagioli all'uccelletto	Insalata di pasta no tonno e no prosciutto	Menù del giorno	Menù del giorno  Ricotta (VEGETARIANI)	Tofu agli aromi
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Pasta all'olio e basilico	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no pre impanato	Gelato senza tracce di frutta a guscio
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Insalata di pasta no prosciutto	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola dell'infanzia**

Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al pomodoro Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Passato di ceci con pasta Emmental Carote filè Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Risotto alle zucchine Merluzzo panato Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Minestrone di verdura con orzo Roast beef Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta al pesto Uova al pomodoro Zucchine a buglione Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	80	Pasta	30	50	Riso	50	80	Orzo	30	50	Pasta	50	80
Pomodoro	20	35	Ceci	20	30	Odori	Qb	Qb	Verdura	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Zucchine	20	35	Olio	5	5	Pinoli	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Roast beef	50	100	Parmigiano	5	10
Tacchino	50	100	Emmental	40	70	Merluzzo	80	120	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Carote	150	200	Farina/ pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Uova	N°1	N°1 ½
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Patate	100	180	Pomodoro	Qb	Qb
Piselli	100	180	Pane	40	70	Pomodori	150	200	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Pane	40	70				Pane	40	70	Pane	40	70	Zucchine	150	200
Frutta	150	150				Frutta	150	150	Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb
												Olio	5	5
												Pane	40	70
												Frutta	150	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola dell'infanzia**

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

<u>Lunedì</u> <i>Riso al pomodoro Polpette di platessa e patate Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Panzanella Polpettone Pinzimonio Gelato</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Lasagne al pesto Uovo sodo con salsa verde Pomodori Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro fresco e basilico Cecina Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Crema di piselli con quadrucci Mozzarella Insalata di mais e carote Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	50	80	Pane	50	80	Pasta			Pasta	50	80	Quadrucci	30	50
Pomodoro	20	35	Verdure	Qb	Qb	all'uovo	40	60	Pomodoro	20	35	Piselli	50	80
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pesto	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	5	5				Besciamella	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
			Vitellone	40	70	Burro	5	10				Olio	5	5
Platessa	80	100	Uova	N° ½	N° ½				Farina di					
Uova	N° ½	N° ½	Pangrattato	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 1 ½	ceci	40	50	Mozzarella	50	100
Patate	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	10			
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Fagiolini	150	200	Mais	30	50
Olio	5	5							Olio	5	10	Carote	100	100
			Verdure	150	200	Pomodori	150	200				Fagiolini	20	50
Insalata	30	50	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	40	70	Olio	5	10
Olio	5	5							Frutta	150	150			
Pane	40	70	Pane	40	70	Pane	40	70				Pane	40	70
Frutta	150	150	Gelato	50	100	Frutta	150	150				Frutta	150	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola dell'infanzia**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pizza margherita Stracchino Pinzimonio Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta al pesto 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	120	200	Pasta	50	70	Pasta	50	70	Pane	50	80	Riso	50	70
Mozzarella	20	40	Basilico	Qb	Qb	Verdure	20	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Pinoli	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	20	35	Zucchine	20	35
Aromi	Qb	Qb	Parmigiano	5	10	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	10	Olio	5	5	Tacchino	50	80	Vitellone	50	80	Merluzzo	80	100
Stracchino	30	70	Uova	N° 1	N° 1	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Verdure	150	200	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Uova	Qb	Qb	Olio	5	5
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Fagiolini	150	200	Parmigiano	Qb	Qb	Verdure	150	200
Frutta	150	150	Olio	5	5	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
			Insalata	30	50	Pane	40	70	Olio	5	5	Olio	5	5
			Olio	5	5	Frutta	150	150	Pomodori	150	200	Pane	40	70
			Pane	40	70				Olio	5	5	Frutta	150	150
			Frutta	150	150				Pane	40	70			
									Gelato	50	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **Estate** per **scuola dell'infanzia**

Anno scolastico 2024 - 2025 **4° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta al ragù di lenticchie Pecorino toscano Pomodori Frutta di stagione</i>			<i>Passato di verdura con farro Petto di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<i>Pasta alla norma Merluzzo panato Fagioli all'olio Frutta di stagione</i>			<i>Risotto allo zafferano Arista Zucchine all'olio Frutta di stagione</i>			<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	50	80	Farro	30	50	Pasta	50	80	Riso	50	80	Pasta	30	50
Lenticchie	30	40	Verdure	Qb	Qb	Melanzane	20	35	Odori	Qb	Qb	Brodo	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pecorino	5	10	Zafferano	Qb	Qb	Olio	5	5
Pomodoro	Qb	Qb	Pollo	50	100	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Uovo	N° 1	N° 1 ½
Olio	5	5	Limone	Qb	Qb	Olio	5	5	Arista	50	100	Olio	5	5
Pecorino	40	60	Olio	5	5	Platessa	80	120	Aromi	Qb	Qb	Pomodori	150	200
Pomodori	150	200	Patate	100	180	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Zucchine	150	200	Pane	40	70
Pane	40	70	Olio	5	5	Fagioli	30	60	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150
Frutta	150	150	Pane	40	70	Olio	5	5	Olio	5	5			
			Frutta	150	150	Pane	40	70	Pane	40	70			
						Frutta	150	150	Frutta	150	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**  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola dell'infanzia**

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

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

Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **estate** per **scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **6° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Gnocchetti sardi al pesto</i>			<i>Insalata di pasta</i>			<i>Pasta al pomodoro fresco e basilico</i>			<i>Maccheroni e peperoni al forno</i>			<i>Pappa al pomodoro</i>		
<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Frittata di zucchine e fiori</i>			<i>Polpette di legumi</i>			<i>Merluzzo panato</i>			<i>Hamburger</i>		
<i>Zucchine all'olio</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Fagiolini trifolati</i>			<i>Pomodori</i>			<i>Patate arrosto</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Gelato</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	80	Pasta	50	80	Pasta	50	80	Pasta	50	80	Pane	50	80
Basilico	Qb	Qb	Pomodoro	20	35	Pomodoro	Qb	Qb	Peperoni	20	35	Odori	Qb	Qb
Pinoli	Qb	Qb	Prosciutto	10	15	Basilico	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pomodoro	20	35
Parmigiano	5	10	Formaggio	10	15	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Legumi	30	40	Merluzzo	80	120	Carne		
Pollo	50	100	Uova	N° 1	N° 1 ½	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	macinata	50	100
Pangrattato	Qb	Qb	Zucchine	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb	Olio	5	10	Olio	5	5
Parmigiano	5	10	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb	Pomodori	150	200	Patate	100	180
Olio	5	5	Insalata	30	50	Olio	5	5	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Zucchine	150	200	Olio	5	5	Fagiolini	40	70	Pane	40	70	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Pane	40	70	Aromi	150	150	Frutta	150	150	Pane	40	70
Olio	5	5	Frutta	150	150	Olio						Gelato	50	100
Pane	40	70				Pane								
Frutta	150	150				Frutta								

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