



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'Asilo Nido - Anno scolastico 2024 – 2025 - In vigore dal 7 gennaio al 21 marzo 2025

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta alle verdure Arista Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Carote all'olio Frutta di stagione	Risotto ai porri Fesa di tacchino arrosto Finocchi all'olio Frutta di stagione	Vellutata di patate e porri Crocchette di carne e patate Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di lenticchie Spinaci saltati Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto invernale Petto di pollo al limone Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Frittata Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Platessa panata Patate lesse Frutta di stagione	Vellutata di patate e carote Platessa panata Verdure al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Robiola Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla Pecorino toscano Cavolfiore gratinato Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Riso all'olio Polpette di ceci Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Halibut panato Patate lesse Frutta di stagione	Schiacciata all'olio Pecorino toscano Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al ragù Piselli all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Frittata di patate Finocchi file Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Burger di merluzzo Carote file Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Vellutata di zucca gialla e porri con crostini di pane Frittata trippata Verdure miste file Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette ceci e pecorino Carote file Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Parmigiano Purè di patate Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Petto di pollo alla salvia Verdure al vapore Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Petto di pollo gratinato Finocchi all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Crema di lenticchie con orzo Polpette di merluzzo alla livornese Finocchi all'olio Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Zucca gialla gratinata Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto al pesto rosa (radicchio e barbabietola) Polpettone Bietola all'agro Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Merluzzo panato Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Stracchino Verdure miste all'olio Frutta di stagione

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

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria - Anno scolastico 2024 – 2025 – In vigore dal 7 gennaio al 21 marzo 2025

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al ragù Mozzarella Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta alle verdure Arista Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Carote all'olio Frutta di stagione	Risotto ai porri Fesa di tacchino arrosto Insalata mista Frutta di stagione	Vellutata di patate e porri Crocchette di carne e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di lenticchie Spinaci saltati Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto invernale Petto di pollo al limone Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Platessa panata Patate lesse Frutta di stagione	Vellutata di patate e carote Platessa panata Pinzimonio di stagione Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Robiola Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla Pecorino toscano Cavolfiore gratinato Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Gnocchetti al parmigiano Polpette di ceci Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Halibut panato Patate lesse Frutta di stagione	Pizza margherita Pecorino toscano Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al ragù Insalata di finocchi e arance Piselli all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Frittata di patate Finocchi in pinzimonio Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Burger di merluzzo Carote filè Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Vellutata di zucca gialla e porri con crostini di pane Frittata trippata Verdure miste in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette ceci e pecorino Carote filè Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi gratinati Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Parmigiano Purè di patate Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Petto di pollo alla salvia Verdure al vapore (carote, finocchi, fagiolini) Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Petto di pollo gratinato Finocchi all'olio Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Crema di lenticchie con orzo Polpette di merluzzo alla livornese Insalata mista Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Zucca gialla gratinata Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto al pesto rosa (radicchio e barbabietola) Polpettone Bietola all'agro Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Merluzzo panato Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Stracchino Verdure miste all'olio Frutta di stagione

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

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



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

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.

Dicembre 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali