



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 |
|------------------|---|---|--|--|---|---|
| Lunedì | 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 |
| Martedì | 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 |
| Mercoledì | 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 |
| Giovedì | 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 |
| Venerdì | 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 |
|------------------|--|---|--|--|--|---|
| Lunedì | 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 |
| Martedì | 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 |
| Mercoledì | 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 |
| Giovedì | 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 |
| Venerdì | 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