



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

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'Asilo Nido

Anno scolastico 2024 – 2025

In vigore dal 24 marzo al 2 maggio 2025 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione	<b>Pizza rossa</b> Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta con crema di carote e ricotta Platessa impanata Verdure a buglione Frutta di stagione	Pasta alle verdure Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione	Risotto ai carciofi Polpette alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto allo zafferano Polpette di platessa e patate Carote all'olio Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Bietola all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di pesce al pomodoro Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione	Crema di asparagi con quadrucci Platessa impanata Carote file Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo Petto di pollo gratinato Patate lesse Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù Insalata mista Frutta di stagione Ricotta con miele	Crema di piselli e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Mozzarella Zucchine trifolate Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Spezzatino di tacchino Purè Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Crema di ceci con pasta Bocconcini di parmigiano Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Minestrone di verdura con farro Polpette di manzo al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione	Crema di carote e patate Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Bocconcini di parmigiano Barchette di finocchi gratinati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa impanata al forno Insalata e pomodori Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Carote all'olio Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Frittata Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione	Pasta olio e basilico Polpette di lenticchie Zucchine trifolate Frutta di stagione

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

Marzo 2025

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

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

Anno scolastico 2024 – 2025

In vigore dal 24 marzo al 2 maggio 2025 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione	Pizza margherita (pizza rossa all'Infanzia) Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione	Gnocchi di patate con crema di carote e ricotta Platessa impanata Verdure a buglione Frutta di stagione	Pasta alle verdure Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione	Risotto ai carciofi Polpette alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto allo zafferano Polpette di platessa e patate Carote all'olio Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Bietola all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di pesce al pomodoro Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione	Crema di asparagi con quadrucci Platessa impanata Carote file Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo Petto di pollo gratinato Patate lesse Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	Crema di piselli e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Spezzatino di tacchino Purè Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Crema di ceci con pasta Bocconcini di parmigiano Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Minestrone di verdura con farro Polpette di manzo al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione	Crema di carote e patate Frittata di carciofi Insalata mista Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Bresaola con rucola e pomodorini Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa impanata al forno Insalata e pomodori Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Insalata di mais e carote Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Platessa alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di lenticchie Zucchine trifolate Frutta di stagione



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

\* 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).

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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

MERENDE E GRAMMATURE per la Scuola dell'Infanzia

Anno scolastico 2024 – 2025

Menù primavera

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Frutta fresca bio gr. 150	Frutta fresca bio gr. 150	Yogurt intero alla frutta bio gr. 125	Ciaccino all'olio gr. 50	Frutta fresca bio gr. 150	Yogurt intero alla frutta gr. 125
<b>Martedì</b>	Latte ml 100 e biscotti secchi bio n° 3	Frutta fresca bio gr. 150	Ciaccino all'olio gr. 50	Yogurt intero alla frutta bio gr. 125	Latte ml 100 e biscotti secchi bio n° 3	Frutta fresca bio gr. 150
<b>Mercoledì</b>	Ciaccino all'olio gr. 50	Yogurt intero alla frutta bio gr. 125	Frutta fresca bio gr. 150	Frutta fresca bio gr. 150	Yogurt intero alla frutta bio gr. 125	Frutta fresca bio gr. 150
<b>Giovedì</b>	Frutta fresca bio gr. 150	Latte ml 100 e biscotti secchi bio n°3	Frutta fresca bio gr. 100	Crackers n° 1 pacchetto	Succo di frutta bio ml 150 e cracker n° 1 pacchetto	Ciaccino all'olio gr. 50
<b>Venerdì</b>	Yogurt intero alla frutta bio gr. 125	Succo di frutta bio ml 150 e cracker n° 1 pacchetto	Torta al cioccolato gr. 50	Frutta fresca bio gr. 150	Frutta fresca bio gr. 150	Succo di frutta bio ml 150 e cracker n° 1 pacchetto

**N.B. frutta da alternare tra mele, pere e banane**

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

**Comune di Castellina in Chianti** - Diete speciali delle merende per la Scuola dell'Infanzia

	<b>Yogurt intero alla frutta</b>	<b>Biscotti secchi</b>	<b>Torta al cioccolato</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Crackers</b>	<b>Ciaccino all'olio</b>
<b>Dieta in bianco</b>	Mela o banana	Biscotti e tè deteinato	Mela o banana	Mela o banana	Merenda del giorno	Merenda del giorno
<b>No latte e derivati</b>	Frutta fresca bio	Biscotti no latte e derivati e spremuta o tè deteinato	Torta vegana	Merenda del giorno	Merenda del giorno, verificare che ne siano privi	Merenda del giorno
<b>No pomodoro</b>	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno
<b>No uovo</b>	Merenda del giorno	Latte e biscotti no uovo e derivati	Torta vegana	Merenda del giorno	Merenda del Giorno, verificare che ne siano privi	Merenda del giorno
<b>No glutine</b>	Yogurt alla frutta previsto dal prontuario	Latte e biscotti no glutine	Torta con farina no glutine	Merenda del giorno	Crackers no glutine previsti dal prontuario	Focaccia all'olio con farina no glutine
<b>No arachidi e frutta secca</b>	Yogurt intero alla frutta senza tracce di frutta a guscio	Latte e biscotti senza tracce di frutta a guscio o olii vegetali	Torta senza frutta a guscio no preconfezionata o frutta	Merenda del giorno	Merenda del giorno, verificare che ne siano privi	Merenda del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

**Comune di Castellina in Chianti**  
**MERENDE E GRAMMATURE** per l'Asilo Nido

Anno scolastico 2024 – 2025

Menù primavera

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Yogurt intero alla frutta bio gr. 70	Ciaccino all'olio gr. 40	Yogurt intero alla frutta bio gr. 70	Pane gr. 30 e pomodoro q.b.	Latte ml 70 e biscotti bio n°2	Yogurt intero alla frutta bio gr. 70
<b>Martedì</b>	Latte ml 70 e biscotti bio n°2	Yogurt intero alla frutta bio gr. 70	Ciaccino all'olio gr. 40	Yogurt intero alla frutta bio gr. 70	Pane gr. 30 e pomodoro q.b.	Succo di frutta bio ml 100 e cracker n° 3
<b>Mercoledì</b>	Pane gr. 30 e olio e.v. oliva gr. 5	Pane gr. 30 e pomodoro q.b.	Pane gr. 30 e marmellata bio q.b.	Ciaccino all'olio gr. 40	Pane gr 30 e olio e.v. oliva	Pane gr. 30 e marmellata bio q.b.
<b>Giovedì</b>	Torta margherita gr. 50	Pane gr. 30 e olio e.v. oliva gr. 5	Torta di mele gr. 50	Pane gr. 30 e olio e.v. oliva gr. 5	Succo di frutta bio ml 100 e cracker n° 3	Ciaccino all'olio gr. 50
<b>Venerdì</b>	Pane gr. 30 e pomodoro bio q.b.	Succo di frutta bio ml 100 e cracker n° 3	Pane gr. 30 e pomodoro bio q.b.	Succo di frutta bio ml 100 e cracker n° 3	Yogurt intero alla frutta bio gr. 70	Pane gr. 30 e pomodoro bio q.b.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

**Comune di Castellina in Chianti -** Diete speciali delle merende per l'Asilo Nido

	Yogurt intero alla frutta	Pane e marmellata	Pane e olio	Pane e pomodoro	Latte e biscotti	Ciaccino all'olio	Torta margherita / alle mele
<b>Dieta in bianco</b>	Mela o banana	Pane e olio e.v. oliva	Merenda del giorno	Pane e olio e.v. oliva	Biscotti e tè deteinato	Merenda del giorno	Pane e olio e.v. oliva
<b>No latte e derivati</b>	Frutta fresca bio	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Biscotti no latte e derivati e spremuta o tè deteinato	Merenda del giorno	Torta veg o frutta fresca bio
<b>No pomodoro</b>	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Pane e olio e.v. oliva	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno
<b>No uovo</b>	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Latte e biscotti no uovo e derivati	Merenda del giorno	Torta veg o frutta fresca bio
<b>No glutine</b>	Yogurt alla frutta previsto dal prontuario	Pane no glutine e marmellata prevista dal prontuario	Pane no glutine e olio e.v. oliva	Pane no glutine e pomodoro	Latte e biscotti no glutine	Focaccia all'olio con farina no glutine	Torta no glutine o frutta fresca bio
<b>No arachidi e frutta secca</b>	Yogurt intero alla frutta senza tracce di frutta a guscio	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Merenda del giorno	Latte e biscotti senza tracce di frutta a guscio o olii vegetali	Merenda del giorno	Torta no pre confezionata senza tracce di frutta a guscio o olii vegetali

Marzo 2025

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 **primavera** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Risotto allo zafferano Polpette di platessa e patate Carote all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al ragù Ricotta Insalata mista Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Crema di ceci con pasta Parmigiano Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Riso	30	80	Pasta	30	80	Pasta	20	50	Pasta	30	80
Pomodoro	15	35	Zafferano	Qb	Qb	Carne	10	25	Ceci	15	30	Olio	3	5
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uova	N°1/2	N°1 ½
Olio	3	5	Platessa	50	120	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Formaggio	10	20
Arista	30	100	Patate	20	40	Olio	3	5	Parmigiano	20	50	Porri	15	30
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Ricotta	40	100	Verdure	70	200	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5	Uovo	Qb	Qb	Insalata	20	50	Olio	3	5	Olio	3	5
Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Olio	3	5	Pane	20	70	Piselli	20	60
Aromi	Qb	Qb	Carote	70	200	Pane	20	70	Frutta	50	150	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Frutta	50	150	Pane	20	70	Frutta	50	150
Pane	20	70	Pane	20	70									
Frutta	50	150	Frutta	50	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **asilo nido**

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

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>		
<i>Pizza rossa</i>			<i>Riso all'olio</i>			<i>Crema di piselli e patate</i>			<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Crema di lenticchie con</i>		
<i>Stracchino</i>			<i>Petto di pollo alla salvia</i>			<i>Cotoletta alla milanese</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>			<i>quadrucchi</i>		
<i>Insalata mista</i>			<i>Bietola all'agro</i>			<i>Finocchi e carote in</i>			<i>Fagiolini al pomodoro</i>			<i>Mozzarella</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>pinzimonio</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Carote 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	80	200	Riso	30	80	Piselli	70	150	Pasta	30	80	Quadrucchi	20	50
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Patate	20	70	Pomodoro	15	35	Lenticchie	30	80
Aromi	Qb	Qb	Pollo	30	100	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	3	10	Salvia	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Stracchino	20	80	Olio	3	5	Cotoletta	30	100	Platessa	50	150	Olio	3	5
Insalata	20	50	Bietola	70	200	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Mozzarella	30	100
Olio	5	5	Limone	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Carote	20	200
Frutta	50	150	Olio	3	5	Verdure	70	200	Fagiolini	70	200	Olio	3	5
			Pane	20	70	Olio	3	5	Olio	3	10	Pane	20	70
			Frutta	50	150	Pane	20	70	Pane	20	70	Frutta	50	150
						Frutta	50	150	Frutta	50	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio Polpette di pesce al pomodoro Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Lasagne al ragù di lenticchie Zucchine trifolate Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Minestrone di verdura con farro Polpette di manzo al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di fagioli con pasta Frittata Carote all'olio Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Pasta	30	80	Pasta	30	80	Farro	20	50	Pasta	30	50
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Besciamella	20	50	Verdura	Qb	Qb	Fagioli	20	30
Porri	15	35				Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Olio	3	5	Platessa	40	100	Lenticchie			Manzo	30	80	Olio	5	5
			Uovo	Qb	Qb	secche	20	40	Uovo	Qb	Qb	Uova	N° ½	N° 1 ½
Carne	30	100	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Parmigiano	5	15	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Patate	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb			
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb				Pomodoro	Qb	Qb	Carote	70	200
			Pomodoro	Qb	Qb	Zucchine	70	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Spinaci	70	200	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5			
Aromi	Qb	Qb				Olio	3	5				Pane	20	70
Olio	3	5	Verdure	70	200				Patate	80	180	Frutta	50	150
			Olio	5	5	Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb			
Pane	20	70				Frutta	50	150	Olio	3	5			
Frutta	50	150	Pane	20	70									
			Frutta	50	150				Pane	20	70			
									Frutta	50	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta con carote e ricotta</i>			<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto agli asparagi</i>			<i>Crema di carote e patate</i>			<i>Pasta all'olio</i>		
<i>Platessa panata</i>			<i>Polpettone</i>			<i>Spezzatino di tacchino</i>			<i>Frittata di carciofi</i>			<i>Platessa alla livornese</i>		
<i>Misto di verdura a buglione</i>			<i>Spinaci saltati</i>			<i>Purè</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Fagiolini 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
Pasta	30	80	Pasta	30	80	Riso	30	80	Carote	40	100	Pasta	30	80
Carote	10	35	Pomodoro	15	35	Aromi	Qb	Qb	Patate	20	100	Olio	3	5
Ricotta	10	20	Odori	Qb	Qb	Asparagi	15	35	Odori	Qb	Qb			
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Platessa	50	150
						Tacchino	30	100	Uova	N°1/2	N°1 ½	Pomodoro	Qb	Qb
Platessa	50	150	Carne			Aromi	Qb	Qb	Carciofi	10	40	Aromi	Qb	Qb
Pangrattato	Qb	Qb	macinata	30	80	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Olio	3	5	Insalata	10	50	Fagiolini	70	200
			Aromi	Qb	Qb	Patate	80	180	Olio	3	5	Olio	3	5
Verdure	70	200	Pangrattato	Qb	Qb	Latte	Qb	Qb	Pane	20	70	Pane	20	70
Aromi	Qb	Qb	Parmigiano	5	15	Burro	3	5	Frutta	50	150	Frutta	50	150
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Pane	20	70						
Olio	3	5	Spinaci	70	200	Frutta	50	150						
			Aromi	Qb	Qb									
Pane	20	70	Olio	3	5									
Frutta	50	150	Pane	20	70									
			Frutta	50	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pasta alle verdure Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Crema di asparagi con quadrucci Platessa impanata al forno Carote filè Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto agli spinaci Parmigiano Barchette di finocchi gratinati Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di verdura con orzo Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Quadrucci	20	50	Pasta	30	80	Riso	30	80	Orzo	20	50
Verdure	15	25	Asparagi	50	100	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uova	N° ½	N° 1 ½	Spinaci	15	35	Odori	Qb	Qb
Olio	3	5	Panna	Qb	Qb	Parmigiano	10	20	Olio	3	5	Olio	3	5
Tacchino	30	100	Olio	3	5	Cavolfiore	15	30	Parmigiano	20	50	Manzo	30	100
Aromi	Qb	Qb	Platessa	50	150	Pangrattato	Qb	Qb	Finocchi	70	200	Pomodoro	Qb	Qb
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Parmigiano	5	15	Aromi	Qb	Qb
Piselli	30	60	Olio	3	5	Fagiolini	70	200	Pangrattato	Qb	Qb	Patate	80	180
Olio	3	5	Carote	70	200	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	10
Pane	20	70	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70	Pane	20	70
Frutta	50	150	Pane	20	70	Olio	3	5	Frutta	50	150	Frutta	50	150
			Frutta	50	150	Pane	20	70						
						Frutta	50	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Risotto ai carciofi</i>			<i>Crema di verdure con orzo</i>			<i>Pasta pomodoro</i>			<i>Riso al pomodoro</i>			<i>Pasta olio e basilico</i>		
<i>Polpette alla pizzaiola</i>			<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Frittata di patate</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>			<i>Polpette di lenticchie</i>		
<i>Insalata di mais e carote</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Spinaci saltati</i>			<i>Insalata e pomodori</i>			<i>Zucchine trifolate</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
Riso	30	80	Orzo	20	50	Pasta	30	70	Riso	30	80	Pasta	30	80
Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Pomodoro	15	35	Basilico	Qb	Qb
Carciofi	15	35	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Pollo	30	100	Olio	3	5	Olio	3	5	Lenticchie	30	80
Carne	30	80	Parmigiano	5	20	Uovo	N°1/2	N°1 ½	Platessa	50	150	Uova	Qb	Qb
Uovo	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Patate	20	40	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Patate	80	180	Spinaci	70	200	Insalata	10	30	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pomodori	30	100	Zucchine	70	200
Olio	3	5	Pane	20	70	Olio	3	5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Mais	10	50	Frutta	50	150	Pane	20	70	Pane	20	70	Olio	3	5
Carote	30	100				Frutta	50	150	Frutta	50	150	Pane	20	70
Fagiolini	10	50										Frutta	50	150
Olio	3	10												
Pane	20	70												
Frutta	50	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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024– 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>1° SETTIMANA</u></b>	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di platessa e patate Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Parmigiano Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Platessa all'olio Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Banana	Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Polpette di platessa no latte e derivati	Petto di pollo all'olio	Petto di pollo all'olio	Frittata di porri no latte e derivati
<b>NO POMODORO</b>	Pasta all'olio Cavolfiore rifatto no pomodoro	Menù del giorno	Pasta al ragù in bianco Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Polpette di platessa e patate con farina o pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Crema di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Sformato di porri e formaggio con pangrattato no glutine Pane no glutine
<b>NO CARNE</b>	Frittata	Menù del giorno	Pasta al pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	Frittata o fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Stracchino	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>2° SETTIMANA</u></b>	Pizza rossa Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Bietola all'agro Frutta di stagione	Crema di piselli e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Carote all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Prosciutto cotto senza tracce di latte e derivati sulla superficie	Menù del giorno	Crema di piselli e patate no latte e derivati	Menù del giorno	Crema di lenticchie e quadrucci no panna Frittata no latte e formaggio
<b>NO POMODORO</b>	Focaccia bianca	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta all'olio Fagiolini all'olio	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Cotoletta impanata no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Uovo in salsa verde	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

<b>NO GLUTINE</b>	Impasto per pizza no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Pane no glutine	Cotoletta impanata prevista dal prontuario Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Platessa con pangrattato no glutine Pane no glutine	Crema di lenticchie con pasta no glutine Pane no glutine
<b>NO CARNE</b>	Menù del giorno	Platessa all'olio	Uovo sodo in salsa verde	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Cotoletta no preimpanata	Platessa no preimpanata	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>3° SETTIMANA</u></b>	Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di pesce al pomodoro Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Mozzarella Zucchine trifolate Frutta di stagione	Minestrone di verdura con farro Polpette di manzo al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Frittata Carote all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Riso all'olio Patate lesse Mela	Platessa all'olio Carote all'olio Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Polpette di pesce no latte e derivati	Pasta al ragù di lenticchie Petto di pollo all'olio	Polpette senza latte e derivati	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Menù del giorno	Polpette di pesce in bianco	Lasagne al ragù di lenticchie no pomodoro	Minestrone no pomodoro Polpette di manzo in bianco	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Platessa al pomodoro	Pasta al ragù di lenticchie	Polpette no uovo	Petto di pollo all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

<b>NO GLUTINE</b>	Riso cotto a parte ai porri Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Polpette di pesce con pangrattato no glutine Pane no glutine	Lasagne no glutine al ragù di lenticchie Pane no glutine	Minestrone di verdura con riso Polpette di manzo con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine
<b>NO CARNE</b>	Frittata	Menù del giorno	Menù del giorno	Pecorino toscano	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>4° SETTIMANA</u></b>	Pasta con crema di carote e ricotta Platessa impanata Misto di verdura a buglione Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Spezzatino di tacchino Purè Frutta di stagione	Crema di carote e patate Frittata di carciofi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Filetto di platessa all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Banana	Fettina all'olio Patate lesse Mela	Platessa all'olio Carote lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pasta con crema di carote no ricotta	Polpettone no latte e derivati	Patate lesse	Crema di carote e patate no latte e derivati Frittata no latte e derivati	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Misto di verdure a buglione no pomodoro	Pasta all'olio Polpettone in bianco	Bocconcini di tacchino agli aromi in bianco	Insalata mista no pomodoro	Platessa all'olio
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Polpettone no uovo o fettina all'olio	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio



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

<b>NO GLUTINE</b>	Pasta no glutine alla crema di carote e ricotta Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpettone con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte agli asparagi Pane no glutine	Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine
<b>NO CARNE</b>	Menù del giorno	Emmental	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	Platessa no preimpanata	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO CARNE SUINO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>5° SETTIMANA</u></b>	Pasta alle verdure Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione	Crema di asparagi con quadrucci Platessa impanata al forno Carote file Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Parmigiano Barchette di finocchi gratinati Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana	Fettina all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Crema di asparagi no panna	Frittata	Petto di pollo all'olio Finocchi gratinati no formaggio	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Pasta alle verdure in bianco	Menù del giorno	Fagiolini all'olio	Menù del giorno	Passato di verdura con orzo no pomodoro Spezzatino con patate in bianco
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Platessa con impanatura no uovo	Emmental	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

<b>NO GLUTINE</b>	<b>Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine</b>	Crema di asparagi con pasta no glutine Platessa con impanatura no glutine Pane no glutine	<b>Pasta no glutine all'olio Pane no glutine</b>	Riso cotto a parte agli spinaci Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	<b>Passato di verdura con riso Pane no glutine</b>
<b>NO CARNE</b>	<b>Uovo al pomodoro</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Ceci al pomodoro</b>
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	<b>Menù del giorno</b>	Platessa no preimpanata	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>
<b>NO CARNE SUINO</b>	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA per l'asilo nido

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>6° SETTIMANA</u></b>	Risotto ai carciofi Polpette alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo Petto di pollo gratinato al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa impanata al forno Insalata e pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di lenticchie Zucchine trifolate Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Zucchine lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Polpette senza tracce di latte e derivati	Petto di pollo gratinato con solo pangrattato	Frittata no latte e derivati	Platessa impanata no parmigiano	Polpette di lenticchie no latte e derivati
<b>NO POMODORO</b>	Polpette in bianco	Crema di verdure con orzo no pomodoro	Pasta all'olio	Riso all'olio Solo insalata	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Fettina all'olio	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno



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

<b>NO GLUTINE</b>	<b>Riso cotto a parte ai carciofi</b> <b>Polpette con pangrattato o farina no glutine</b> <b>Pane no glutine</b>	Crema di verdure con riso Pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	<b>Pasta no glutine al pomodoro</b> <b>Pane no glutine</b>	Riso cotto a parte al pomodoro Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	<b>Pasta no glutine olio e basilico</b> <b>Polpette di lenticchie con pangrattato no glutine</b> <b>Pane no glutine</b>
<b>NO CARNE</b>	<b>Uovo al pomodoro</b>	Pecorino toscano	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>
<b>NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA</b>	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Platessa no preimpanata	<b>Menù del giorno</b>
<b>NO CARNE SUINO</b>	<b>Polpette di sola carne di vitellone</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>	Menù del giorno	<b>Menù del giorno</b>

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** per **scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 – 2025 **1° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i>			<i><u>Martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì</u></i>			<i><u>Giovedì</u></i>			<i><u>Venerdì</u></i>		
<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto allo zafferano</i>			<i>Pasta al ragù</i>			<i>Crema di ceci con pasta</i>			<i>Pasta all'olio</i>		
<i>Arista</i>			<i>Polpette di platessa e patate</i>			<i>Ricotta</i>			<i>Parmigiano</i>			<i>Sformato di porri e formaggio</i>		
<i>Cavolfiore rifatto</i>			<i>Carote all'olio</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Finocchi e carote all'olio</i>			<i>Piselli 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
Pasta	50	80	Riso	50	80	Pasta	50	80	Pasta	30	50	Pasta	50	80
Pomodoro	20	35	Zafferano	Qb	Qb	Carne	15	25	Ceci	20	30	Olio	5	5
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uova	N°1/2	N°1 ½
Olio	5	5	Platessa	70	150	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Formaggio	15	20
Arista	50	100	Patate	20	40	Olio	5	5	Parmigiano	30	50	Porri	25	30
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Ricotta	50	100	Verdure	100	200	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Insalata	40	50	Olio	5	5	Olio	5	5
Cavolfiore	100	200	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	40	70	Piselli	40	60
Aromi	Qb	Qb	Carote	100	200	Pane	40	70	Frutta	100	150	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Frutta	100	150				Pane	40	70
Pane	40	70	Pane	40	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pizza rossa</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Riso all'olio</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Crema di piselli e patate</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Finocchi e carote in pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Platessa impanata al forno</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Crema di lenticchie con quadrucci</i> <i>Mozzarella</i> <i>Insalata di mais e carote</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	100	200	Riso	50	80	Piselli	100	150	Pasta	50	80	Quadrucci	30	50
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Patate	50	70	Pomodoro	20	35	Lenticchie	60	80
Aromi	Qb	Qb	Pollo	50	100	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Olio	5	10	Salvia	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Stracchino	30	80	Olio	5	5	Cotoletta	50	100	Platessa	70	150	Olio	5	5
Insalata	40	50	Bietola	100	200	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Mozzarella	50	100
Olio	5	5	Limone	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Mais	30	50
Frutta	100	150	Olio	5	5	Verdure	100	200	Fagiolini	100	200	Carote	70	100
			Pane	40	70	Olio	5	5	Olio	5	10	Fagiolini	20	50
			Frutta	100	150	Pane	40	70	Pane	40	70	Olio	5	10
						Frutta	100	150	Frutta	100	150	Pane	40	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.

Marzo 2025

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 **primavera** per **scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **3° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i>			<i><u>Martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì</u></i>			<i><u>Giovedì</u></i>			<i><u>Venerdì</u></i>		
<i>Risotto ai porri</i>			<i>Pasta all'olio</i>			<i>Lasagne al ragù di lenticchie</i>			<i>Minestrone di verdura con farro</i>			<i>Passato di fagioli con pasta</i>		
<i>Roast beef</i>			<i>Prosciutto cotto</i>			<i>Mozzarella</i>			<i>Polpette di manzo al pomodoro</i>			<i>Frittata</i>		
<i>Spinaci saltati</i>			<i>Finocchi e carote all'olio</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Patate arrosto</i>			<i>Insalata mista</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
Riso	50	80	Pasta	50	80	Pasta	40	80	Farro	30	50	Pasta	30	50
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Besciamella	40	50	Verdura	Qb	Qb	Fagioli	20	30
Porri	20	35				Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Platessa	70	120	Lenticchie						Olio	5	5
			Pangrattato	Qb	Qb	secche	30	40	Manzo	40	80			
Carne	50	100	Uovo	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 1 ½
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Parmigiano	10	15	Olio	5	5
Olio	5	5	Patate	Qb	Qb				Pangrattato	Qb	Qb			
			Olio	5	5	Mozzarella	50	100	Pomodoro	Qb	Qb	Insalata	40	50
Spinaci	100	200							Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Verdure	100	200	Insalata	40	50	Olio	5	5			
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5				Pane	40	70
									Patate	120	180	Frutta	100	150
Pane	40	70	Pane	40	70	Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb			
Frutta	100	150	Frutta	100	150	Frutta	100	150	Olio	5	5			
									Pane	40	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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** 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>Gnocchi di patate con crema di carote e ricotta</i>			<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto agli asparagi</i>			<i>Crema di carote e patate</i>			<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</i>		
<i>Platessa impanata</i>			<i>Polpettone</i>			<i>Spezzatino di tacchino</i>			<i>Frittata di carciofi</i>			<i>Platessa alla livornese</i>		
<i>Misto di verdura a buglione</i>			<i>Spinaci saltati</i>			<i>Purè</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Fagiolini 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
Gnocchi	40	120	Pasta	50	80	Riso	50	80	Carote	60	100	Ravioli	50	70
Carote	20	35	Pomodoro	20	35	Aromi	Qb	Qb	Patate	60	100	Pomodoro	20	35
Ricotta	10	20	Odori	Qb	Qb	Asparagi	20	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Platessa	70	150	Carne			Tacchino	50	100	Uova	N°1/2	N°1 ½	Platessa	70	150
Pangrattato	Qb	Qb	macinata	40	80	Aromi	Qb	Qb	Carciofi	20	40	Pomodoro	Qb	Qb
Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Verdure	100	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Insalata	40	50	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Patate	120	180	Olio	5	5	Fagiolini	100	200
Pomodoro	Qb	Qb	Parmigiano	10	15	Latte	Qb	Qb	Pane	40	70	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Burro	5	5	Frutta	100	150	Pane	40	70
Pane	40	70	Spinaci	100	200	Pane	40	70				Frutta	100	150
Frutta	100	150	Aromi	Qb	Qb	Frutta	100	150						
			Olio	5	5									
			Pane	40	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.



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** per **scuola dell'infanzia**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **5° settimana**

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta alle verdure</i>			<i>Crema di asparagi con quadrucci</i>			<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</i>			<i>Risotto agli spinaci</i>			<i>Passato di verdura con orzo</i>		
<i>Rollè di tacchino arrosto</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>			<i>Sfornato di formaggio e cavolfiore</i>			<i>Bocconcini di parmigiano</i>			<i>Spezzatino di manzo con patate</i>		
<i>Piselli all'olio</i>			<i>Carote filè</i>			<i>Fagiolini al pomodoro</i>			<i>Finocchi gratinati</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>			<i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	50	80	Quadrucci	30	50	Ravioli	50	70	Riso	50	80	Orzo	30	50
Verdure	15	25	Asparagi	70	100	Pomodoro	20	35	Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb
Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Spinaci	20	35	Odori	Qb	Qb
Tacchino	50	100	Panna	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Uova	N°1/2	N°1 ½	Parmigiano	30	50	Manzo	50	100
Olio	5	5	Platessa	70	150	Parmigiano	15	20	Finocchi	100	200	Pomodoro	Qb	Qb
Piselli	40	60	Pangrattato	Qb	Qb	Cavolfiore	25	30	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Patate	120	180
Pane	40	70	Carote	100	200	Olio	5	5	Pane	40	70	Olio	5	10
Frutta	100	150	Olio	5	5	Fagiolini	100	200	Frutta	100	150	Pane	40	70
			Pane	40	70	Pomodoro	Qb	Qb				Frutta	100	150
			Frutta	100	150	Aromi	Qb	Qb						
						Olio	5	5						
						Pane	40	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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** 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>Risotto ai carciofi</i>			<i>Crema di verdure con orzo</i>			<i>Pasta pomodoro e olive</i>			<i>Riso al pomodoro</i>			<i>Pasta al pesto</i>		
<i>Polpette alla pizzaiola</i>			<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Frittata di patate</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>			<i>Polpette di lenticchie</i>		
<i>Insalata di mais e carote</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Spinaci saltati</i>			<i>Insalata e pomodori</i>			<i>Zucchine trifolate</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
Riso	50	80	Orzo	30	50	Pasta	50	80	Riso	50	70	Pasta	50	80
Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	20	35	Pomodoro	20	35	Parmigiano	5	10
Carciofi	20	35	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb
Olio	5	5	Pollo	50	100	Olive	Qb	Qb	Olio	5	5	Pinoli	Qb	Qb
Carne	40	80	Parmigiano	10	20	Olio	5	5	Platessa	70	150	Olio	5	5
Uovo	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Uovo	N°1/2	N°1 ½	Pangrattato	Qb	Qb	Lenticchie	30	80
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Patate	30	40	Olio	5	5	Uova	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Patate	120	180	Olio	5	5	Insalata	20	30	Aromi	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Spinaci	100	200	Pomodori	70	100	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	5	Pane	40	70	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Mais	30	50	Frutta	100	150	Olio	5	5	Pane	40	70	Zucchine	100	200
Carote	70	100				Pane	40	70	Frutta	100	150	Aromi	Qb	Qb
Fagiolini	20	50				Frutta	100	150				Olio	5	5
Olio	5	10										Pane	40	70
Pane	40	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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** per **scuola primaria**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **1° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i>			<i><u>Martedì</u></i>			<i><u>Mercoledì</u></i>			<i><u>Giovedì</u></i>			<i><u>Venerdì</u></i>		
<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto allo zafferano</i>			<i>Pasta al ragù</i>			<i>Crema di ceci con pasta</i>			<i>Pasta all'olio</i>		
<i>Arista</i>			<i>Polpette di platessa e patate</i>			<i>Ricotta</i>			<i>Parmigiano</i>			<i>Sformato di porri e formaggio</i>		
<i>Cavolfiore rifatto</i>			<i>Carote all'olio</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Finocchi e carote all'olio</i>			<i>Piselli 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
Pasta	70	80	Riso	70	80	Pasta	70	80	Pasta	40	50	Pasta	70	80
Pomodoro	35	35	Zafferano	Qb	Qb	Carne	20	25	Ceci	20	30	Olio	5	5
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uova	N°1	N°1 ½
Olio	5	5	Platessa	100	150	Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Formaggio	15	20
Arista	60	100	Patate	40	40	Olio	5	5	Parmigiano	40	50	Porri	25	30
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Ricotta	70	100	Verdure	150	200	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Insalata	40	50	Olio	5	5	Olio	5	5
Cavolfiore	150	200	Olio	5	5	Olio	5	5	Pane	50	70	Piselli	50	60
Aromi	Qb	Qb	Carote	150	200	Pane	50	70	Frutta	150	150	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Frutta	150	150				Pane	50	70
Pane	50	70	Pane	50	70							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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** per **scuola primaria**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **2° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Pizza margherita</i> <i>Stracchino</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Riso all'olio</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Crema di piselli e patate</i> <i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Finocchi e carote in pinzimonio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Platessa impanata al forno</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Crema di lenticchie con quadrucci</i> <i>Mozzarella</i> <i>Insalata di mais e carote</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Impasto	170	200	Riso	70	80	Piselli	120	150	Pasta	70	80	Quadrucci	40	50
Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Patate	70	70	Pomodoro	35	35	Lenticchie	70	80
Aromi	Qb	Qb	Pollo	60	100	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Panna	5	10
Mozzarella	30	40	Salvia	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Olio	5	10	Olio	5	5	Cotoletta	60	100	Platessa	100	150	Olio	5	5
Stracchino	40	80	Bietola	150	200	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Mozzarella	60	100
Insalata	40	50	Limone	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Mais	30	50
Olio	5	5	Olio	5	5	Verdure	150	200	Fagiolini	150	200	Carote	100	100
Frutta	150	150	Pane	50	70	Olio	5	5	Olio	5	10	Fagiolini	20	50
			Frutta	150	150	Pane	50	70	Pane	50	70	Olio	5	10
						Frutta	150	150	Frutta	150	150	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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** per **scuola primaria**  
Anno scolastico 2024 - 2025 **3° settimana**

<u>Lunedì</u> <i>Risotto ai porri</i> <i>Roast beef</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Polpette di pesce al pomodoro</i> <i>Finocchi e carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Lasagne al ragù di lenticchie</i> <i>Mozzarella</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Minestrone di verdura con farro</i> <i>Polpette di manzo al pomodoro</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Frittata</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	70	80	Pasta	70	80	Pasta	70	80	Farro	30	50	Pasta	30	50
Odori	Qb	Qb	Olio	5	5	Besciamella	40	50	Verdura	Qb	Qb	Fagioli	30	30
Porri	35	35				Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Platessa	100	150	Lenticchie						Olio	5	5
			Uova	Qb	Qb	secche	30	40	Manzo	60	780			
Carne	60	100	Patate	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 1 ½
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Parmigiano	10	15	Olio	5	5
Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb				Pangrattato	Qb	Qb			
			olio	5	5	Mozzarella	60	100	Pomodoro	Qb	Qb	Insalata	40	50
Spinaci	150	200							Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Verdure	150	200	Insalata	40	50	Olio	5	5			
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5				Pane	50	70
									Patate	120	180	Frutta	150	150
Pane	50	70	Pane	50	70	Pane	50	70	Aromi	Qb	Qb			
Frutta	150	150	Frutta	150	150	Frutta	150	150	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.



Comune di Castellina in Chianti  
Le **grammature e le ricette** del menù **primavera** 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>Gnocchi di patate con crema di carote e ricotta Platessa impanata Misto di verdura a buglione Frutta di stagione</i>			<i>Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione</i>			<i>Risotto agli asparagi Spezzatino di tacchino Purè Frutta di stagione</i>			<i>Crema di carote e patate Frittata di carciofi Insalata mista Frutta di stagione</i>			<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Platessa alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Gnocchi	60	120	Pasta	70	80	Riso	70	80	Carote	80	100	Ravioli	60	70
Carote	35	35	Pomodoro	35	35	Aromi	Qb	Qb	Patate	80	100	Pomodoro	35	35
Ricotta	20	20	Odori	Qb	Qb	Asparagi	35	35	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Platessa	100	150	Carne			Tacchino	60	100	Uova	N°1	N°1 ½	Platessa	100	150
Pangrattato	Qb	Qb	macinata	50	80	Aromi	Qb	Qb	Carciofi	20	40	Pomodoro	Qb	Qb
Olio	5	5	Uovo	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5	Aromi	Qb	Qb
Verdure	150	200	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Insalata	40	50	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Patate	120	180	Olio	5	5	Fagiolini	150	200
Pomodoro	Qb	Qb	Parmigiano	10	15	Latte	Qb	Qb	Pane	50	70	Olio	5	5
Olio	5	5	Olio	5	5	Burro	5	5	Frutta	150	150	Pane	50	70
Pane	50	70	Spinaci	150	200	Pane	50	70				Frutta	150	150
Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb	Frutta	150	150						
			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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti

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

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

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Pasta alle verdure</i>			<i>Crema di asparagi con quadrucci</i>			<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro</i>			<i>Risotto agli spinaci</i>			<i>Passato di verdura con orzo</i>		
<i>Rollè di tacchino arrosto</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>			<i>Sformato di formaggio e cavolfiore</i>			<i>Bresaola</i>			<i>Spezzatino di manzo con patate</i>		
<i>Piselli all'olio</i>			<i>Carote filè</i>			<i>Fagiolini al pomodoro</i>			<i>Barchette di finocchi gratinati</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	Quadrucci	40	50	Ravioli	60	70	Riso	70	80	Orzo	30	50
Verdure	25	25	Asparagi	70	100	Pomodoro	35	35	Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb
Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Spinaci	35	35	Odori	Qb	Qb
Tacchino	60	100	Panna	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5	Olio	5	5
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Uova	N°1	N°1 ½	Parmigiano	40	50	Manzo	60	100
Olio	5	5	Platessa	100	150	Parmigiano	15	20	Finocchi	150	200	Pomodoro	Qb	Qb
Piselli	50	60	Pangrattato	Qb	Qb	Cavolfiore	25	30	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	5	5	Olio	5	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Patate	120	180
Pane	50	70	Carote	150	200	Olio	5	5	Pane	50	70	Olio	5	10
Frutta	150	150	Olio	5	5	Fagiolini	150	200	Frutta	150	150	Pane	50	70
			Pane	50	70	Pomodoro	Qb	Qb				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.

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



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

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Risotto ai carciofi</i>			<i>Crema di verdure con orzo</i>			<i>Pasta pomodoro e olive</i>			<i>Riso al pomodoro</i>			<i>Pasta al pesto</i>		
<i>Polpette alla pizzaiola</i>			<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Frittata di patate</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>			<i>Polpette di lenticchie</i>		
<i>Insalata di mais e carote</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Spinaci saltati</i>			<i>Insalata e pomodori</i>			<i>Zucchine trifolate</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
Riso	70	80	Orzo	30	50	Pasta	70	80	Riso	70	80	Pasta	70	80
Aromi	Qb	Qb	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	35	35	Pomodoro	20	35	Parmigiano	5	10
Carciofi	35	35	Olio	5	5	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Basilico	Qb	Qb
Olio	5	5	Pollo	60	100	Olive	Qb	Qb	Olio	5	5	Pinoli	Qb	Qb
Carne	50	80	Parmigiano	10	20	Olio	5	5	Platessa	100	150	Olio	5	5
Uovo	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Uovo	N°1	N°1 ½	Pangrattato	Qb	Qb	Lenticchie	40	80
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	5	5	Patate	30	40	Olio	5	5	Uova	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Patate	120	180	Olio	5	5	Insalata	20	30	Aromi	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Spinaci	150	200	Pomodori	100	100	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	5	5	Pane	50	70	Aromi	Qb	Qb	Olio	5	5	Olio	5	5
Mais	30	50	Frutta	150	150	Olio	5	5	Pane	50	70	Zucchine	150	200
Carote	100	100				Pane	50	70	Frutta	150	150	Aromi	Qb	Qb
Fagiolini	20	50				Frutta	150	150				Olio	5	5
Olio	5	10										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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

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

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b><u>1° SETTIMANA</u></b>	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore rifatto Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di platessa e patate Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Parmigiano Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Platessa all'olio Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Banana	Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Polpette di platessa no latte e derivati	Petto di pollo all'olio	Prosciutto senza tracce di latte e derivati	Frittata di porri no latte e derivati
<b>NO POMODORO</b>	Pasta all'olio Cavolfiore rifatto no pomodoro	Menù del giorno	Pasta al ragù in bianco Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Polpette di platessa e patate con farina o pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Crema di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Sformato di porri e formaggio con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Frittata	Menù del giorno	Pasta al pomodoro	Menù del giorno	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	Frittata o fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA 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>	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Bietola all'agro Frutta di stagione	Crema di piselli e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucchi Mozzarella Insalata di mais e carote Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Pizza al pomodoro no mozzarella Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Menù del giorno	Crema di piselli e patate no latte e derivati	Menù del giorno	Crema di lenticchie e quadrucchi no panna Bresaola
<b>NO POMODORO</b>	Focaccia bianca solo mozzarella	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta all'olio Fagiolini all'olio	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Cotoletta impanata no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Uovo in salsa verde	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

NO GLUTINE	Impasto per pizza no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Pane no glutine	Cotoletta impanata prevista dal prontuario Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Platessa con pangrattato no glutine Pane no glutine	Crema di lenticchie con pasta no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Platessa all'olio	Uovo sodo in salsa verde	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Cotoletta no preimpanata	Platessa no preimpanata	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA 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>	Risotto ai porri Roast beef Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di pesce al pomodoro Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Minestrone di verdura con farro Polpette di manzo al pomodoro Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Frittata Insalata mista Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Riso all'olio Patate lesse Mela	Platessa all'olio Carote all'olio Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Polpette di pesce no latte e derivati	Pasta al ragù di lenticchie Bresaola	Polpette senza latte e derivati	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Menù del giorno	Polpette di pesce in bianco	Lasagne al ragù di lenticchie no pomodoro	Minestrone no pomodoro Polpette di manzo in bianco	Insalata mista no pomodoro
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Platessa all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Polpette no uovo	Platessa all'olio
<b>NO PESCE</b>	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

NO GLUTINE	Riso cotto a parte ai porri Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Polpette di pesce con pangrattato no glutine Pane no glutine	Lasagne no glutine al ragù di lenticchie Pane no glutine	Minestrone di verdura con riso Polpette di manzo con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Frittata	Menù del giorno	Menù del giorno	Pecorino toscano	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Salsa verde no pinoli
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

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

### DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>4° SETTIMANA</b>	Gnocchi di patate con crema di carote e ricotta Platessa impanata Misto di verdura a buglione Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci saltati Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Spezzatino di tacchino Purè Frutta di stagione	Crema di carote e patate Frittata di carciofi Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Platessa alla livornese Fagiolini all'olio Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Filetto di platessa all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Banana	Fettina all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Gnocchi di patate senza tracce di latte e derivati con crema di carote no ricotta	Polpettone no latte e derivati	Patate lesse	Crema di carote e patate no latte e derivati Frittata no latte e derivati	Pasta al pomodoro
<b>NO POMODORO</b>	Misto di verdure a buglione no pomodoro	Pasta all'olio Polpettone in bianco	Bocconcini di tacchino agli aromi in bianco	Insalata mista no pomodoro	Ravioli all'olio Platessa all'olio
<b>NO UOVO</b>	Gnocchi no uovo	Polpettone no uovo o fettina all'olio	Menù del giorno	Fettina all'olio	Pasta al pomodoro



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

NO PESCE	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio
NO GLUTINE	Gnocchi di patate previsti dal prontuario con crema di carote e ricotta Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpettone con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte agli asparagi Pane no glutine	Pane no glutine	Ravioli previsti dal prontuario al pomodoro Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Emmental	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Platessa no preimpanata	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Ravioli senza tracce di frutta a guscio nell'impasto o nel ripieno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA 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 Rollè di tacchino arrosto Piselli all'olio Frutta di stagione	Crema di asparagi con quadrucci Platessa frita Carote file Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Sformato di formaggio e cavolfiore Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Bocconcini di parmigiano Finocchi gratinati Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Pasta all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Petto di pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Patate lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Menù del giorno	Crema di asparagi no panna	Pasta al pomodoro Frittata	Petto di pollo all'olio Finocchi gratinati no formaggio	Menù del giorno
<b>NO POMODORO</b>	Pasta alle verdure no pomodoro	Menù del giorno	Ravioli all'olio Fagiolini all'olio	Menù del giorno	Passato di verdura con orzo no pomodoro Spezzatino con patate in bianco
<b>NO UOVO</b>	Menù del giorno	Platessa con impanatura no uovo	Pasta al pomodoro Emmental	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine	Crema di asparagi con pasta no glutine Platessa con panatura no glutine Pane no glutine	Ravioli previsti dal prontuario al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte agli spinaci Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura con riso Pane no glutine
NO CARNE	Uovo al pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Ceci al pomodoro
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Platessa no preimpanata	Ravioli senza tracce di frutta a guscio nell'impasto e nel ripieno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù PRIMAVERA 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>	Risotto ai carciofi Polpette alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo Petto di pollo gratinato al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Frittata di patate Spinaci saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa impanata al forno Insalata e pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di lenticchie Zucchine trifolate Frutta di stagione
<b>DIETA IN BIANCO</b>	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Petto di pollo all'olio Patate lesse Banana
<b>NO LATTE E DERIVATI</b>	Polpette senza tracce di latte e derivati	Petto di pollo gratinato con solo pangrattato	Frittata no latte e derivati	Platessa impanata no parmigiano	Pasta all'olio Polpette di lenticchie no latte e derivati
<b>NO POMODORO</b>	Polpette in bianco	Crema di verdure con orzo no pomodoro	Pasta all'olio e olive	Riso all'olio Solo insalata	Menù del giorno
<b>NO UOVO</b>	Fettina all'olio	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Petto di pollo all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte ai carciofi Polpette con pangrattato o farina no glutine Pane no glutine	Crema di verdure con riso Pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro e olive Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pesto previsto dal prontuario Polpette di lenticchie con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Uovo al pomodoro	Pecorino toscano	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa no preimpanata	Pasta olio e basilico
NO CARNE SUINO	Polpette di sola carne di vitellone	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Marzo 2025

La Dietista  
Dott.ssa Fulvia Bracali