



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali  
Dietista

## Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'Asilo Nido - Anno scolastico 2024 – 2025 - In vigore dal 28 OTTOBRE 2024 fino alle vacanze natalizie

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Vellutata di ceci con pasta Stracchino Zucchine trifolate Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Bietola all'agro Frutta di stagione Ricotta con miele	Passato di verdura con farro Bocconcini di pollo al limone Purè Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di zucca gialla Torta di mele	Risotto ai porri Polpette di pesce Finocchi lessi Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di spinaci Carote lesse Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio Tacchino arrosto Fagiolini saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pecorino toscano fresco Carote lesse Frutta di stagione	Crema di lenticchie con pastina Platessa panata Patate arrosto Frutta di stagione	Polenta al pomodoro Polpettone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di fagioli con farro Stracchino Insalata di finocchi e arance Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Polpette di pesce e patate Carote file Frutta di stagione	Pizza con solo pomodoro Bocconcini di parmigiano Carote lesse Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Petto di pollo all'olio Patate lesse Frutta di stagione	Pasta alle verdure Platessa panata Piselli all'olio Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Risotto al pomodoro Frittata di zucchine e fiori Carote lesse Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Stracchino Finocchi e carote file Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta alle verdure Petto di pollo in umido Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla ricotta Polpette di lenticchie Spinaci saltati Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche Spezzatino di tacchino Cavolfiore rifatto Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta con fonduta al parmigiano reggiano Platessa panata Insalata e pomodori Frutta di stagione	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Broccoli e cavoletti di bruxelles gratinati Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Patate lesse Frutta di stagione Ricotta con miele	Riso al pomodoro Frittata Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa panata Patate e carote prezzemolate Frutta di stagione	Riso all'olio Scaloppina alla pizzaiola Spinaci saltati Frutta di stagione

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

Ottobre 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali



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

## Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria - Anno scolastico 2024 – 2025 - In vigore dal **28 OTTOBRE 2024** fino alle  
**vacanze natalizie**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
<b>Lunedì</b>	Vellutata di ceci con pasta Stracchino Zucchine trifolate Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Bietola all'agro Frutta di stagione	Passato di verdura con farro Bocconcini di pollo al limone Purè Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di zucca gialla Insalata Torta di mele	Risotto ai porri Polpette di pesce Finocchi in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di spinaci Carote lesse Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto Tacchino arrosto Fagiolini saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pecorino toscano Insalata mista Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Platessa panata Patate arrosto Frutta di stagione	Polenta al pomodoro Polpettone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di fagioli con farro Stracchino Insalata di finocchi e arance Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Polpette di pesce e patate Insalata di mais e carote Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Carote filè Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Petto di pollo all'olio Patate lesse Frutta di stagione	Pasta alla crema di radicchio e parmigiano Platessa panata Piselli all'olio Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Risotto al pomodoro Frittata di zucchine e fiori Carote filè Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Stracchino Pinzimonio (finocchi e carote) Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta alle verdure Petto di pollo in umido Insalata mista Frutta di stagione	Pasta ricotta e noce moscata Polpette di lenticchie Spinaci saltati Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche Spezzatino di tacchino Cavolfiore rifatto Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta con fonduta al parmigiano reggiano Platessa panata Insalata e pomodori Frutta di stagione	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Broccoli e cavoletti di bruxelles gratinati Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Ricotta Patate lesse Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa panata Piselli all'olio Frutta di stagione	Riso all'olio Scaloppina alla pizzaiola Spinaci saltati Frutta di stagione

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



**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.

Ottobre 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali