



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Vellutata di ceci con pasta Stracchino Zucchine trifolate Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio Tacchino arrosto Fagiolini saltati Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro Arista Patate arrosto Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto al pomodoro Frittata di zucchine e fiori Carote lesse Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta con fonduta al parmigiano Platessa panata Insalata e pomodori Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	20	50	Pasta	30	70	Pasta	30	70	Riso	30	70	Pasta	30	70
Ceci	20	30	Olio	3	5	Pomodoro	10	35	Pomodoro	10	35	Parmigiano	5	30
Odori	Qb	Qb	Tacchino	30	100	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Latte	Qb	Qb
Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Salvia	Qb	Qb
Stracchino	30	60	Olio	3	10	Arista	30	100	Uova	N°1	N°2	Burro	3	5
Zucchine	70	200	Fagiolini	70	200	Aromi	Qb	Qb	Zucchine e fiori	Qb	Qb	Platessa	50	150
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5	Patate	80	180	Carote	70	200	Aromi	Qb	Qb
Pane	20	70	Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5
Frutta	50	150	Frutta	50	150	Olio	3	5	Pane	20	70	Insalata	10	40
						Pane	20	70	Frutta	50	150	Pomodori	30	100
						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.

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Lasagne al ragù di lenticchie</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i> <i>Ricotta con miele</i>			<u>Martedì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa alla mugnaia</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Vellutata di carote</i> <i>Omelette autunnale</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Passato di fagioli con pasta</i> <i>Stracchino</i> <i>Finocchi e carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Risotto al pomodoro</i> <i>Fesa di tacchino con rosmarino e salvia</i> <i>Broccoli e cavoletti gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	70	Pasta	30	70	Carote	80	150	Pasta	20	50	Riso	30	70
Besciamell	20	50	Olio	3	5	Patate	40	70	Fagioli	20	30	Pomodoro	10	35
Odori	Qb	Qb				Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Platessa	50	150	Burro	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Lenticchie			Farina	Qb	Qb									
secche	20	40	Pangrattato	Qb	Qb	Uova	N°1/2	N° 2	Stracchino	30	60	Tacchino	30	100
Olio	3	5	Olio	3	5	Parmigiano	5	20	Verdure	70	200	Rosmarino e salvia	Qb	Qb
						Verdure	Qb	Qb	Olio	3	10	Farina	Qb	Qb
Bietola	70	200	Fagiolini	70	200	Aromi	Qb	Qb				Olio	3	10
Limone	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pane	20	70			
Olio	3	5	Olio	3	10				Frutta	50	150	Broccoli e Cavoletti	70	200
						Patate	80	180				Pangrattato	Qb	Qb
Pane	20	70	Pane	20	70	Latte	Qb	Qb				Olio	3	5
Frutta	50	150	Frutta	50	150	Burro	3	5						
Ricotta	20	50				Pane	20	70				Pane	20	70
Miele	Qb	Qb				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.

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u>			<u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>		
<i>Passato di verdura con farro</i>			<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Risotto alla zucca gialla</i>			<i>Pasta all'olio</i>			<i>Passato di verdura con orzo</i>		
<i>Bocconcini di pollo al limone</i>			<i>Pecorino toscano fresco</i>			<i>Polpette di pesce e patate</i>			<i>Frittata</i>			<i>Patate lesse</i>		
<i>Purè</i>			<i>Carote lesse</i>			<i>Carote filè</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>			<i>Ricotta con miele</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Farro	20	50	Pasta	30	70	Riso	30	70	Pasta	30	70	Orzo	20	50
Verdura	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Zucca	10	35	Olio	3	5	Verdura	Qb	Qb
Olio	3	5	Pomodoro	10	35	Odori	Qb	Qb	Uova	N° 1	N° 2	Olio	3	5
Pollo	30	100	Olio	3	5	Parmigiano	5	10	Olio	3	5	Prosciutto	20	60
Limone	Qb	Qb	Pecorino	30	60	Olio	3	5	Platessa	50	150	Patate	80	180
Farina	Qb	Qb	Carote	70	200	Patate	20	35	Farina	Qb	Qb	Olio	5	10
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Farina	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pane	20	70
Olio	3	5	Pane	20	70	Pangrattato	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb	Frutta	50	150
Patate	80	180	Pere	50	150	Uovo	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	50	150
Latte	Qb	Qb	Miele	Qb	Qb	Olio	3	5	Carote	70	100	Ricotta	20	50
Burro	3	5				Carote	70	100	Olio	3	10	Miele	Qb	Qb
Pane	20	70				Olio	3	10	Pane	20	70			
Frutta	50	150				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.

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Sformato di zucca gialla</i> <i>Frutta di stagione</i> <i>Torta di mele</i>			<u>Martedì</u> <i>Crema di lenticchie con</i> <i>pastina</i> <i>Platessa panata</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pizza con solo pomodoro</i> <i>Bocconcini di parmigiano</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Petto di pollo in umido</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Riso al pomodoro</i> <i>Frittata</i> <i>Cavolfiore lesso</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	70	Pastina	20	50	Impasto	70	200	Pasta	30	70	Riso	30	70
Olio	3	5	Lenticchie	40	80	Pomodoro	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Pomodoro	10	35
Zucca	30	100	Panna	5	10	Aromi	Qb	Qb	Verdure	10	35	Odori	Qb	Qb
Patate	10	40	Odori	Qb	Qb	Olio	3	10	Olio	3	5	Olio	3	5
Ricotta	10	20	Olio	3	5	Parmigiano	20	50	Pollo	30	100	Uova	N° 1	N° 2
Uova	Qb	Qb	Platessa	50	150	Carote	70	200	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	5	5
Parmigiano	5	20	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Cavolfiore	70	200
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	50	150	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	10	Patate	80	180				Insalata	10	40	Pane	20	70
Insalata	10	40	Aromi	Qb	Qb				Olio	3	5	Frutta	50	150
Olio	3	5	Olio	3	5				Pane	20	70			
Pane	20	40	Pane	20	70				Frutta	50	150			
Frutta	50	150	Frutta	50	150									
Torta	40	80												

N.b. Ogni giorno, verrà distribuito il parmigiano reggiano grattugiato, come condimento da aggiungere al primo piatto, per quei bambini che ne fanno richiesta.

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Risotto ai porri</i> <i>Polpette di pesce</i> <i>Finocchi lessi</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Polenta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Passato di verdura con pasta</i> <i>Petto di pollo all'olio</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Pasta ricotta</i> <i>Polpette di lenticchie</i> <i>Spinaci salati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa panata</i> <i>Patate e carote prezzemolate</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	70	Farina di mais	30	70	Pasta	20	50	Pasta	30	70	Pasta	30	70
Odori	Qb	Qb	Pomodoro	10	35	Verdure	Qb	Qb	Ricotta	10	25	Olio	3	5
Porri	10	35	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Platessa Pangrattato	50	150
Olio	3	5	Olio	3	5	Pollo	30	100	Olio	3	5		Olio	Qb
Merluzzo	50	150	Carne macinata	30	80	Olio	3	5	Lenticchie	40	70	Olio	3	5
Patate	20	35	Uovo	10	20	Patate	80	180	Patate	70	70	Patate	40	100
Uovo	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	10	Parmigiano	3	5	Carote	35	100
Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Pane	20	70	Uova	Qb	Qb	Prezzemolo	Qb	Qb
Farina	Qb	Qb	Olio	3	10	Frutta	50	150	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	5	5	Fagiolini	70	200				Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70
Finocchi	70	200	Olio	3	5				Olio	5	5	Frutta	50	150
Olio	3	5							Spinaci	70	200			
Pane	20	70	Pane	20	70				Aromi	Qb	Qb			
Frutta	50	150	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.

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Le **grammature e le ricette** del menù **autunno** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 **6° 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>Insalata di finocchi e arance</i>			<i>Pasta alle verdure</i>			<i>Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche</i>			<i>Riso all'olio</i>		
<i>Sformato di spinaci</i>			<i>Passato di fagioli con farro</i>			<i>Platessa panata</i>			<i>Spezzatino di tacchino</i>			<i>Scaloppina alla pizzaiola</i>		
<i>Carote lesse</i>			<i>Stracchino</i>			<i>Piselli all'olio</i>			<i>Cavolfiore rifatto</i>			<i>Spinaci saltati</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	70	Finocchi	70	200	Pasta	30	70	Pasta	30	70	Riso	30	70
Pomodoro	10	35	Arance	Qb	Qb	Verdure	10	35	Erbette	10	35	Olio	3	5
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Parmigiano	5	5	Scaloppina	30	100
Olio	3	5	Farro	20	50	Olio	3	5	Olio	3	5		Pomodoro	Qb
Spinaci	40	100	Fagioli	20	30	Platessa	50	150	Tacchino	30	100	Aromi	Qb	Qb
Parmigiano	5	10	Odori	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Uovo	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Spinaci	70	200
Pangrattato	Qb	Qb	Stracchino	30	60	Piselli	40	70	Olio	3	10		Aromi	Qb
Carote	70	200	Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb	Cavolfiore	70	200	Olio	3	10
Olio	3	5	Frutta	50	150	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70
Pane	20	70				Pane	20	70	Farina	Qb	Qb		Frutta	50
Frutta	50	150				Frutta	50	150	Pomodoro	Qb	Qb			
									Olio	3	5			
									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.

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>1° SETTIMANA</u>	Vellutata di ceci con pasta Stracchino Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Tacchino arrosto Fagiolini saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista Patate arrosto Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Frittata di zucchine e fiori Carote lesse Frutta di stagione	Pasta con fonduta al parmigiano reggiano Platessa panata Insalata e pomodori Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Minestra in brodo vegetale Pollo all'olio Zucchine lesse Banana	Tacchino all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Frittata di zucchine e fiori senza latte e derivati	Pasta all'olio
NO POMODORO	Vellutata di ceci no pomodoro	Fagiolini saltati no pomodoro	Pasta all'olio	Riso all'olio	Solo insalata
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO GLUTINE	Vellutata di ceci con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Frittata senza farina o simili Pane no glutine	Pasta no glutine con fonduta al parmigiano Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Lenticchie stufate	Platessa all'olio	Menù del giorno	Pecorino toscano
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024– 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Lasagne al ragù di lenticchie Bietola all'agro Frutta di stagione Ricotta con miele	Pasta all'olio Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Vellutata di carote Omelette autunnale Purè Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Stracchino Verdure a bastoncino (carote e finocchi) Frutta di stagione	Riso al pomodoro Fesa di tacchino con rosmarino e salvia Broccoli e cavoletti di bruxelles gratinati Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Mela	Platessa all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Minestra in brodo vegetale Pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Tacchino all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Pasta al ragù di lenticchie Fettina all'olio Torta vegana o dolce senza latte e derivati	Menù del giorno	Omelette con tutti gli ingredienti tranne parmigiano Patate lesse	Pollo all'olio	Menù del giorno
NO POMODORO	Lasagne al ragù di lenticchie in bianco o pasta all'olio Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Riso all'olio
NO UOVO	Pasta al ragù di lenticchie	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Prosciutto cotto	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Lasagne no glutine al ragù di lenticchie Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Platessa con farina e pangrattato no glutine Pane no glutine	Omelette no farina o simili Pane no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Tacchino con farina no glutine Verdure gratinate con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Menù del giorno	Omelette no prosciutto	Menù del giorno	Uovo sodo
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Omelette no prosciutto	Menù del giorno	Menù del giorno

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Passato di verdura con farro Bocconcini di pollo al limone Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pecorino toscano fresco Carote lesse Frutta di stagione Pere cotte al miele	Risotto alla zucca gialla Polpette di pesce e patate Carote file Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Patate lesse Frutta di stagione Ricotta con miele
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Banana	Riso all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela	Pollo all'olio Carote lesse	Riso all'olio Fettina all'olio Banana
NO LATTE E DERIVATI	Patate lesse	Fettina all'olio	Risotto alla zucca gialla no latte e formaggio Polpette di pesce no latte e derivati	Menù del giorno	Fettina all'olio no ricotta
NO POMODORO	Passato di verdura no pomodoro con farro	Pasta all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Passato di verdura no pomodoro con orzo
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa all'olio	Pollo all'olio	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Dietista

NO GLUTINE	Pastina no glutine in passato di verdura con riso Bocconcini di pollo con farina no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Pane no glutine	Risotto cotto a parte alla zucca gialla Polpette di pesce e patate con farina o pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Passato di verdura cotto a parte con riso Pane no glutine
NO CARNE	Uovo sodo	Menù del giorno	Menù del giorno	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	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Sformato di zucca gialla Frutta di stagione Torta di mele	Crema di lenticchie con pastina Platessa panata Patate arrosto Frutta di stagione	Pizza con solo pomodoro Bocconcini di parmigiano Carote file Frutta di stagione	Pasta alle verdure Petto di pollo in umido Insalata mista Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata Cavolfiore lesso Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pollo all'olio Carote lesse Mela	Minestra in brodo vegetale Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Fettina di vitellone all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Pollo all'olio Torta no latte e derivati o torta vegana	Crema di lenticchie con pastina no panna	Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Menù del giorno	Crema di lenticchie no pomodoro	Focaccia con mozzarella no pomodoro	Pasta alle verdure in bianco Petto di pollo all'olio Insalata mista no pomodoro	Riso all'olio
NO UOVO	Pollo all'olio Torta no uovo o torta vegana	Platessa con impanatura no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Prosciutto cotto	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO GLUTINE	Pasta no glutine all'olio Sformato di zucca gialla con pangrattato o farina no glutine Pane no glutine Torta no glutine	Crema di lenticchie con pastina no glutine Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Impasto per pizza no glutine previsto dal prontuario	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine	Riso cotto a parte al pomodoro Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fagioli al pomodoro	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	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>5° SETTIMANA</u>	Risotto ai porri Polpette di pesce Finocchi lessi Frutta di stagione	Polenta al pomodoro Polpettone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Petto di pollo all'olio Patate lesse Frutta di stagione	Pasta alla ricotta Polpette di lenticchie Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa panata Patate e carote prezzemolate Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Platessa all'olio Mela	Polenta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Pasta all'olio Banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Carote lesse Mela	Platessa all'olio Patate e carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Riso senza tracce di latte e formaggio Polpette di pesce senza tracce di latte e derivati	Polpettone senza latte e derivati	Menù del giorno	Pasta all'olio Polpette di lenticchie no formaggio	Menù del giorno
NO POMODORO	Menù del giorno	Polenta all'olio	Passato di verdura senza pomodoro con pasta	Polpette di lenticchie in bianco	Menù del giorno
NO UOVO	Polpette di pesce no uova o platessa all'olio	Fettina all'olio	Menù del giorno	Polpette di lenticchie no uova o platessa all'olio	Platessa impanata senza uovo
NO PESCE	Petto di pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Stracchino



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO GLUTINE	Riso cotto a parte ai porri Polpette di pesce con pangrattato e farina no glutine Pane no glutine	Polenta di sola farina di mais al pomodoro Polpettone con farina o pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura cotto a parte con pasta no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine alla ricotta Polpette di lenticchie con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Stracchino	Pecorino toscano	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	Menù del giorno	Polpettone senza carne suino	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castellina in Chianti

Menù AUTUNNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Sformato di spinaci Carote lesse Frutta di stagione	Insalata di finocchi e arance Passato di fagioli con farro Stracchino Frutta di stagione	Pasta alle verdure Platessa panata Piselli all'olio Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche Spezzatino di tacchino Cavolfiore rifatto Frutta di stagione	Riso all'olio Scaloppina alla pizzaiola Spinaci saltati Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Mela	Minestra in brodo vegetale Pollo all'olio Carote lesse Banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Tacchino all'olio Carote lesse Banana	Fettina all'olio Patate lesse Mela
NO LATTE E DERIVATI	Sformato di spinaci senza latte e formaggio	Pollo all'olio	Menù del giorno	Gnocchetti sardi alle erbe aromatiche no formaggio	Menù del giorno
NO POMODORO	Pasta all'olio	Passato di fagioli no pomodoro	Menù del giorno	Tacchino all'olio Cavolfiore rifatto no pomodoro	Fettina all'olio
NO UOVO	Fettina all'olio	Menù del giorno	Platessa impanata no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno
NO PESCE	Pasta all'olio	Menù del giorno	Prosciutto cotto	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Sformato di spinaci no glutine Pane no glutine	Passato di fagioli con riso Pane no glutine	Pasta no glutine alle verdure Platessa con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine alle erbe aromatiche Pane no glutine	Riso cotto a parte all'olio Pane no glutine
NO CARNE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Uovo sodo	Pecorino toscano
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa no preimpanata	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Ottobre 2024

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali