

Comune di Castellina in Chianti

Le grammature e le ricette del menù inverno per asilo nido Anno scolastico 2024 – 2025 1º settimana

	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì							7. h			T7 Is			
	<u>Lunedì</u>		<u> </u>	<u>Martedì</u>					_	<u> Fiovedì</u>			<u>Venerdì</u>	
Pa	sta al ragu	Ì	Pasta al	pesto inver	nale	Ris	so all'olio		Vellutata	di zucca ¿	gialla e	Crema di l	lenticchie	con orzo
M	l ozzarella		Petto di	pollo al lin	none	Polp	ette di ce	ci	porri con	crostini e	li pane	Polpette di merluzzo a		zzo alla
Spi	inaci salta	ti	Finoc	chi gratina	ti	Fagio	olini all'ol	lio	Fritt	ata trippa	ta		livornese	
Frutt	a di stagio	one	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne		ıre miste		Finocchi all'olio		lio
										Frutta di stagione			ta di stagio	
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Pasta	30	80	Riso	30	80	Zucca gialla	Qb	Qb	Orzo	20	50
Carne	15	30	Cavolo	15	35	Olio	3	5	Porri	Qb	Qb	Lenticchie	20	30
Pomodoro	Qb	Qb	Parmigiano	5	10				Pane	30	80	Aromi	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Ceci	30	50	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5				Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5			
			Pollo	30	100	Aromi	Qb	Qb				Merluzzo	50	130
Mozzarella	30	100	Limone	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb	Uova	N°1	$N^{\circ}2$	Uova	Qb	Qb
			Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Spinaci	70	200							Aromi	Qb	Qb	Patate	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Finocchi	70	200	Fagiolini	70	200	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5				Aromi	Qb	Qb
			Parmigiano	5	10				Verdure	70	200	Olio	3	5
Pane	20	70	Latte	Qb	Qb	Pane	20	70	Olio	3	5			
Frutta	50	150	Burro	3	5	Frutta	50	150				Finocchi	70	200
									Pane	20	70	Olio	3	5
			Pane	20	70				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.

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Le <u>grammature e le ricette</u> del menù <u>inverno</u> per <u>asilo nido</u> Anno scolastico 2024 - 2025 <u>2° settimana</u>

	<u>Lunedì</u>		<u>1</u>	<i>Martedì</i>		<u>M</u>	<u>lercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<i>Venerdì</i>		
P asta	alle verd	ure	Risotto a	alla zucca g	ialla	Passato di	verdure c	on farro	Pasta a	al pomod	loro	Polenta d	con spezz	atino di	
	Arista		_	Frittata		H alibut	panato al	forno	Polpette d	li ceci e p	ecorino		tacchino		
Cave	olfiore les	SO	Verdure	e miste all'e	olio	Pa	tate lesse		Carote filè			Zucca gialla gra		inata	
Frutta	a di stagio	ne	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutta	a di stagio	one	Frutta di stag			
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	
Pasta	30	80	Riso	30	80	Farro	20	50	Pasta	30	80	Farina di			
Odori	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb	Zucca	15	35	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	mais	20	60	
Verdure	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5				
												Tacchino	30	100	
Suino	30	100	Uova	N°1	N°2	Halibut	50	150	Ceci secchi	30	50	Pomodoro	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb	Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	
Olio	3	5				Olio	3	5	Pecorino	10	20	Olio	3	5	
			Verdure	70	200				Pangrattato	Qb	Qb				
Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Patate	80	180	Aromi	Qb	Qb	Zucca gialla	70	200	
Olio	3	5				Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	
			Pane	20	70							Aromi	Qb	Qb	
Pane	20	70	Frutta	50	150	Pane	20	70	Carote	70	200	Olio	3	5	
Frutta	50	150				Frutta	50	150	Olio	3	5				
												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.

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Le <u>grammature e le ricette</u> del menù <u>inverno</u> per <u>asilo nido</u> Anno scolastico 2024 - 2025 <u>3° settimana</u>

	<u>Lunedì</u>		<u>1</u>	<u>Martedì</u>		\underline{M}	<u>Mercoledì</u>		<u>Giovedì</u>				<i>Venerdì</i>	
P asta	al pomod	loro	Passato di	verdura co	n farro	Schiae	cciata all'o	olio	Passato di	fagioli co	on pasta	Risotte	o allo zaffe	erano
Petto d	di pollo pa	anato	Pl ate	essa panata	!	I	Pecorino		<i>Ricotta</i>				Frittata	
Car	rote all'oli	io	Pa	tate lesse		Insa	alata mista	a	Fino	inocchi all'olio		Fagiolini all'olid		lio
Frutt	ta di stagio	one	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutta di stagione			Frut	ta di stagio	one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Farro	20	50	Impasto	70	250	Pasta	20	50	Riso	30	80
Pomodoro	15	35	Verdure	Qb	Qb	Olio	3	5	Fagioli	20	30	Zafferano	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5				Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5				Pecorino	20	50	Olio	3	5	Olio	3	5
			Platessa	50	150									
Pollo	30	100	Pangrattato	Qb	Qb	Insalata	10	40	Ricotta	40	100	Uova	N°1	N°2
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5				Olio	3	5
Farina	Qb	Qb							Finocchi	70	200			
Uova	Qb	Qb	Patate	80	180	Frutta	50	150	Olio	3	5	Fagiolini	70	200
Olio	3	5	Olio	3	5							Olio	3	10
									Pane	20	70			
Carote	70	200	Pane	20	70				Frutta	50	150	Pane	20	70
Olio	3	5	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.

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Le <u>grammature e le ricette</u> del menù <u>inverno</u> per <u>asilo nido</u> Anno scolastico 2024 - 2025 <u>4º settimana</u>

	Lunedì		1	Martedì		M	<i>Tercoledì</i>		(Giovedì			Venerdì	
Risc	otto ai poi	ri	Vellutata d	li patate e	carote	Lasa	gne al rag	gù	Passato di	verdure o	on orzo	Risotte	o al pesto	rosa
Fesa di t	tacchino a	rrosto	Pl ate	essa panata	!	Pise	elli all'olid)	Pa	rmigiano		P	olpettone	
Fino	occhi all'o	lio	Verdu	ire al vapoi	re	Frutta di stagione		Purè di patate		P urè di patate		Bie	tola all'ag	ro
Frutt	a di stagio	one	Frutta	a di stagion	e				Frutta	a di stagio	ne	Frutt	ta di stagio	one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	80	Patate	50	100	Pasta uovo	30	50	Orzo	20	50	Riso	30	80
Porri	Qb	Qb	Carote	30	60	Carne	15	25	Verdure	Qb	Qb	Radicchio	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Barbabietol	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb				Parmigiano	3	5
						Besciamella	Qb	Qb	Parmigiano	20	50	Aromi	Qb	Qb
Tacchino	30	100	Platessa	50	150	Olio	3	5				Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb				Patate	80	200			
Olio	3	5	Olio	3	5	Piselli	70	200	Parmigiano	Qb	Qb	Macinato	30	80
						Olio	3	5	Burro	3	5	Uova	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$
Finocchi	70	200	Verdure	70	200							Pangrattato	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$
Olio	3	5	Olio	3	5	Pane	20	70	Pane	20	70	Parmigiano	5	15
						Frutta	50	150	Frutta	50	150	Olio	3	5
Pane	20	40	Pane	20	70									
Frutta	50	150	Frutta	50	150							Bietola	70	200
												Limone	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.

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

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

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

	<u>Lunedì</u>		<u>1</u>	<i>Martedì</i>		\underline{M}	<u>lercoledì</u>			Giovedì			<i>Venerdì</i>			
Vellutata	di patate	e porri	Pasta al r	agù di lent	icchie	Passato di verdure d		on orzo	Pasta ai broccoli		oli	P assato	di ceci co	n riso		
Crocch	hette di ca	rne e	j	Robiola		Fritta	ata di pata	te	Petto di	pollo alla	salvia	Mer	luzzo pana	ato		
	patate		Cavolt	iore gratina	ato	Fin	Finocchi filè		Verdure al vapore		Verdure al vapore			Patate arrosto		0
Ca	arote lesse	9	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutta	a di stagio	ne	Frutt	ta di stagio	one		
Frutt	ta di stagio	one					_			_						
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti		
Patate	50	100	Pasta	30	80	Orzo	20	50	Pasta	30	80	Riso	20	50		
Porri	30	60	Lenticchie			Verdure	Qb	Qb	Broccoli	15	35	Ceci	20	30		
Aromi	Qb	Qb	secche	15	35	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb		
Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb				Olio	3	5	Olio	3	5		
			Odori	Qb	Qb	Uova	N°1	$N^{\circ}2$								
Carne	30	80	Olio	3	5	Patate	Qb	Qb	Pollo	30	100	Merluzzo	50	150		
Patate	Qb	Qb				Olio	3	5	Salvia	Qb	Qb	Pangrattato	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$	Qb		
Pangrattato	Qb	Qb	Robiola	40	100				Olio	3	5	Olio	3	5		
Uovo	Qb	Qb				Finocchi	70	200								
Olio	3	5	Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Verdure	70	200	Patate	80	180		
			Pangrattato	Qb	Qb				Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb		
Carote	10	40	Parmigiano	5	15	Pane	20	70				Olio	3	5		
Olio	3	5	Burro	3	5	Frutta	50	150	Pane	20	70					
									Frutta	50	150	Pane	20	70		
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.

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Le <u>grammature e le ricette</u> del menù <u>inverno</u> per <u>asilo nido</u> Anno scolastico 2024 - 2025 <u>6° settimana</u>

	<u>Lunedì</u>	<u>medì</u> <u>Martedì</u>			<u>Mercoledì</u>			<u>Giovedì</u>			<u>Venerdì</u>			
Pa	sta all'olid)	Lasagne	alla zucca g	gialla	Pasta a	al pomod	oro	Risotto agli spinaci		naci	Passato d	li legumi c	on orzo
P olpet	te di lenti	cchie	Pecon	ino toscan	0	Burger	r di merlu	IZZO	Petto di	pollo gra	tinato	5	<i>tracchino</i>	
Spi	inaci salta	ti	Cavolt	iore gratina	ato	C	arote filè		Fino	cchi all'oi	lio	Verdu	re miste al	l'olio
Frutt	a di stagio	one	Frutta	a di stagion	e	Frutta	a di stagio	ne	Frutta	a di stagio	ne	Frutta di stagione		one
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	30	80	Pasta uovo	30	50	Pasta	30	80	Riso	30	80	Orzo	20	50
Olio	3	5	Zucca	15	35	Pomodoro	15	35	Spinaci	15	35	Legumi	40	80
			Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	$\mathbf{Q}\mathbf{b}$
Tacchino	30	100	Besciamella	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Aromi	Qb	Qb	Provola	10	15									
Olio	3	5	Olio	3	5	Merluzzo	50	150	Pollo	30	100	Stracchino	30	80
						Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb			
Lenticchie	30	50	Pecorino	20	50	Pangrattato	Qb	Qb	Parmigiano	5	10	Verdure	70	200
Patate	40	60				Olio	3	5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Grana	3	5	Cavolfiore	70	200							Olio	3	5
Uova	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Carote	70	200	Finocchi	70	200			
Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Pane	20	70
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5							Frutta	50	150
Olio	3	5				Pane	20	70	Pane	20	70			
			Pane	20	70	Frutta	50	150	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.

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Menù <u>INVERNO per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al ragù	Pasta al pesto	Riso all'olio	Vellutata di zucca	Crema di lenticchie con
	Mozzarella	invernale	Polpette di ceci	gialla e porri con	orzo
	Spinaci saltati	Petto di pollo al	Fagiolini all'olio	crostini di pane	Polpette di merluzzo alla
	Frutta di stagione	limone	Frutta di stagione	Frittata trippata	livornese
		Finocchi gratinati		Verdure miste filè	Finocchi all'olio
		Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Platessa all'olio	Minestra in brodo	Minestra in brodo
	Fettina all'olio	Pollo all'olio	Carote lesse	vegetale	vegetale
	Carote lesse	Carote lesse	Mela	Pollo all'olio	Platessa/merluzzo all'olio
	M ela	Banana		Carote lesse	Patate lesse
				Banana	Mela
NO LATTE E DERIVATI	Fettina di vitellone	Pasta all'olio	Polpette di ceci no	Frittata no latte	Crema di lenticchie no
	all'olio	Finocchi filè	formaggio		latte e derivati
					Polpette di merluzzo no
					latte e derivati o
					platessa/merluzzo all'olio
NO POMODORO	Pasta al ragù in	Menù del giorno	Menù del giorno	Frittata no	Crema di lenticchie no
	bianco o all'olio			pomodoro	pomodoro
					Platessa/merluzzo al
					all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa all'olio	Pollo all'olio	Platessa/merluzzo all'olio
		_			

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO GLUTINE	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Pasta no glutine al pesto invernale Finocchi gratinati con pangrattato no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte Polpette di ceci con pangrattato no glutine Pane no glutine	Vellutata di zucca e porri con crostini di pane no glutine Pane no glutine	Crema di lenticchie con riso Polpette di merluzzo con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Pasta al pomodoro	Stracchino	Menù del giorno	Menù del giorno	Polpette di miglio al forno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Pasta al pesto invernale no pinoli	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

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Menù <u>INVERNO per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Pasta alle verdure Arista	Risotto alla zucca gialla	Passato di verdure con farro	Pasta al pomodoro Polpette ceci e	Polenta con spezzatino di tacchino
	Cavolfiore lesso	Frittata	Halibut panato	pecorino	Zucca gialla gratinata
	Frutta di stagione	Verdure miste	Patate lesse	Carote filè	Frutta di stagione
		all'olio Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Polenta all'olio
	Fettina all'olio	Pollo all'olio	Halibut all'olio	Fettina all'olio	Tacchino all'olio
	Carote lesse	Patate lesse	Mela	Carote lesse	Carote lesse
	Mela	Banana		Banana	Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Frittata no latte	Halibut no preimpanato	Polpette di ceci no pecorino	Zucca gialla gratinata no formaggio
NO POMODORO	Pasta con verdure no pomodoro	Verdure miste all'olio no pomodoro	Passato di verdure con farro no pomodoro	Pasta all'olio	Tacchino all'olio o spezzatino in bianco
NO UOVO	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Fettina di vitellone all'olio	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno

NO GLUTINE	Pasta no glutine alle verdure Pane no glutine	Riso cotto a parte alla zucca gialla Pane no glutine	Passato di verdure con riso Halibut panato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpette di ceci e pecorino con pangrattato no glutine Pane no glutine	Polenta prevista dal prontuario no glutine Zucca gialla gratinata con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Hamburger di soia agli aromi	Menù del giorno	Fagioli lessi	Menù del giorno	Stracchino
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Halibut no preimpanato	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Fettina di vitellone all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Menù <u>INVERNO per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di verdure	Schiacciata all'olio	Passato di fagioli	Risotto allo zafferano
	Petto di pollo	con farro	Pecorino toscano	con pasta	Frittata
	panato	Platessa panata	Insalata mista	Ricotta	Fagiolini all'olio
	Carote all'olio	Patate lesse	Frutta di stagione	Finocchi all'olio	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	Minestra in brodo	Riso all'olio
	Pollo all'olio	Platessa all'olio	Pollo all'olio	vegetale	Pollo all'olio
	Carote lesse	Mela	Carote lesse	Platessa all'olio	Carote lesse
	Mela		Banana	Patate lesse	Banana
				Mela	
NO LATTE E DERIVATI	Pollo impanato no	Menù del giorno	Prosciutto cotto	Platessa all'olio	Frittata no latte e
	formaggio		senza tracce di		formaggio
			lattosio		
NO POMODORO	Pasta all'olio	Passato di verdura	Insalata mista no	Passato di fagioli no	Menù del giorno
NOTOMODORO	T usta tall ono	no pomodoro	pomodoro	pomodoro	Went der grofffo
		no pomogoro	Politicators	politicators	
NO UOVO	Pollo impanato no	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NOCOVO	uovo	Wiena dei giorno	Wiena del giorno	Wiena del Siorno	
	4010				
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
	_		_	_	_

NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro	Passato di verdura con riso	Schiacciata no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano
	Pollo impanato con	Platessa impanata		Pane no glutine	Pane no glutine
	pangrattato no	con pangrattato no			
	glutine	glutine			
	Pane no glutine	Pane no glutine			
NO CARNE E PESCE	Uovo sodo	Hamburger di soia	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
		impanato			
NO ARACHIDI E	Pollo no	Platessa no	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
FRUTTA SECCA	preimpanato	preimpanata	J		J. Company
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024

La Dietista

Dott.ssa Fulvia Bracali



Comune di Castellina in Chianti

Menù <u>INVERNO per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Risotto ai porri	Vellutata di patate e	Lasagne al ragù	Passato di verdure	Risotto al pesto rosa
	Fesa di tacchino	carote	Piselli all'olio	con orzo	Polpettone
	arrosto	Platessa panata	Frutta di stagione	Parmigiano	Bietola all'agro
	Finocchi all'olio	Verdure al vapore		Purè di patate	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio
	Tacchino all'olio	Platessa all'olio	Pollo all'olio	Pollo all'olio	Fettina all'olio
	Patate lesse	Patate lesse	Carote lesse	Patate lesse	Carote lesse
	Mela	Mela	Banana	Mela	Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta al ragù	Pollo all'olio	Riso al pesto no latte o
NO LATTE E DERIVATI	wichu dei giorno	Wicha dei giorno	1 asia ai ragu	Patate lesse	formaggio o riso all'olio
					Fettina all'olio
NO POMOPOPO	T 1	M > 1.1.1	D 4 112 12	D (1' 1	D 1 ' 1'
NO POMODORO	Insalata mista no	Menù del giorno	Pasta all'olio Bresaola	Passato di verdure	Polpettone in bianco
	pomodoro		bresaoia	no pomodoro	
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta al ragù	Menù del giorno	Fettina all'olio
NOUOVO	Wicha dei giorno	Wicha dei giorno	T asia ai ragu	Wichu dei giorno	reuma an ono
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
		ı			

NO GLUTINE	Riso cotto a parte ai porri Pane no glutine	Platessa panata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Lasagne no glutine al ragù Pane no glutine	Passato di verdure con riso Pane no glutine	Riso cotto a parte al pesto rosa Polpettone con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Tofu alla livornese	Burger di soia	Lasagne al pomodoro Stracchino	Menù del giorno	Uova al pomodoro
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Riso rosa no frutta secca
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Menù <u>INVERNO per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5° SETTIMANA	Vellutata di patate e	Pasta al ragù di	Passato di verdure	Pasta ai broccoli	Passato di ceci con riso
	porri	lenticchie	con orzo	Petto di pollo alla	Merluzzo panato
	Crocchette di carne	Robiola	Frittata di patate	salvia	Patate arrosto
	e patate	Cavolfiore gratinato	Finocchi filè	Verdure al vapore	Frutta di stagione
	Carote lesse	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione				
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	Minestra in brodo
	Fettina all'olio	Fettina all'olio	Pollo all'olio	Pollo all'olio	vegetale
	Banana	Patate lesse	Carote lesse	Carote lesse	Platessa/merluzzo all'olio
		Mela	Mela	Banana	Patate lesse
					M ela
NO LATTE E DERIVATI	Crocchette senza	Fettina di vitellone	Frittata di patate	Menù del giorno	Menù del giorno
	formaggio o fettina	all'olio	senza latte e/o		
	all'olio	Cavolfiore gratinato	formaggio		
		no formaggio			
NO POMODORO	Insalata mista no	Pasta all'olio	Passato di verdura	Menù del giorno	Menù del giorno
	pomodoro		con orzo no		
			pomodoro		
NO UOVO	Fettina all'olio	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Merluzzo no
110000		5		9	preimpanato
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO PESCE	Micha dei glorilo	Wichu dei gioillo	wichu dei gioillo	wichu dei gioino	1 Ono an Ono
					1

NO GLUTINE	Crocchette con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù di lenticchie Cavolfiore gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura con riso no glutine Frittata di patate no farina Pane no glutine	Pasta no glutine ai broccoli Pane no glutine	Passato di ceci con riso cotto a parte Merluzzo panato con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Parmigiano	Menù del giorno	Menù del giorno	Lenticchie stufate al pomodoro	Seitan panato
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Merluzzo no preimpanato
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024



Comune di Castellina in Chianti

Menù <u>INVERNO per l'asilo nido</u> <u>DIETE SPECIALI</u>

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
6° SETTIMANA	Pasta all'olio	Lasagne alla zucca	Pasta al pomodoro	Risotto agli spinaci	Passato di legumi con
	Polpette di	gialla	Burger di merluzzo	Petto di pollo	orzo
	lenticchie	Pecorino toscano	Carote filè	gratinato	Stracchino
	Spinaci saltati	Cavolfiore gratinato	Frutta di stagione	Finocchi all'olio	Verdure miste all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Petto di pollo	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Minestra in brodo
	all'olio	Pollo all'olio	Platessa/merluzzo	Pollo all'olio	vegetale
	Patate lesse	Carote lesse	all'olio	Patate lesse	Pollo all'olio
	Mela	Mela	Carote lesse	Mela	Carote lesse
			Banana		Mela
NO LATTE E DERIVATI	Petto di pollo	Pasta alla zucca	Burger di merluzzo	Pollo all'olio	Pollo all'olio
	all'olio	gialla no besciamella	no latte		
		Prosciutto cotto			
		senza tracce di			
		lattosio sulla			
		superficie			
NO POMODORO	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta all'olio	Menù del giorno	Passato di legumi con
					orzo no pomodoro
NO UOVO	Petto di pollo	Pasta alla zucca	Burger di merluzzo	Pollo gratinato no	Menù del giorno
	all'olio	gialla	no preconfezionati	uovo	
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
	3	3 3		- 0	- O
		J			

NO GLUTINE	Pasta no glutine	Lasagne no glutine	Pasta no glutine al	Riso cotto a parte	Passato di legumi con
	all'olio	alla zucca gialla con	pomodoro	agli spinaci	riso
	Polpette di	besciamella no	Burger di merluzzo	Pollo gratinato con	Pane no glutine
	lenticchie con	glutine	no glutine	pangrattato no	
	pangrattato no	Cavolfiore gratinato	Pane no glutine	glutine	
	glutine	con pangrattato no		Pane no glutine	
	Pane no glutine	glutine			
		Pane no glutine			
NO CARNE E PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Ceci all'olio	Polpette di miglio al forno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Menù del giorno	Menù del giorno	Burger di merluzzo no preconfezionati	Menù del giorno	Menù del giorno
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

Dicembre 2024