



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

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

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

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta al ragù</i> <i>Mozzarella</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Pasta al pesto invernale</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Finocchi gratinati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Riso all'olio</i> <i>Polpette di ceci</i> <i>Fagiolini all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Vellutata di zucca gialla e porri con crostini di pane</i> <i>Frittata trippata</i> <i>Verdure miste filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Crema di lenticchie con orzo</i> <i>Polpette di merluzzo alla livornese</i> <i>Finocchi all'olio</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	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	Ceci	30	50	Pane	30	80	Aromi	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Pollo	30	100	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Merluzzo	50	130
Mozzarella	30	100	Limone	Qb	Qb	Uovo	Qb	Qb	Uova	N°1	N°2	Uova	Qb	Qb
Spinaci	70	200	Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Finocchi	70	200	Fagiolini	70	200	Aromi	Qb	Qb	Patate	Qb	Qb
Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb
Pane	20	70	Parmigiano	5	10	Pane	20	70	Verdure	70	200	Aromi	Qb	Qb
Frutta	50	150	Latte	Qb	Qb	Frutta	50	150	Olio	3	5	Olio	3	5
			Burro	3	5				Pane	20	70	Finocchi	70	200
			Pane	20	70				Frutta	50	150	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.

Dicembre 2024

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 **inverno** per **asilo nido**

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

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Pasta alle verdure</i> <i>Arista</i> <i>Cavolfiore lesso</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Risotto alla zucca gialla</i> <i>Frittata</i> <i>Verdure miste all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Passato di verdure con farro</i> <i>Halibut panato al forno</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpette di ceci e pecorino</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Polenta con spezzatino di tacchino</i> <i>Zucca gialla gratinata</i> <i>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	Farro	20	50	Pasta	30	80	Farina di mais	20	60
Odori	Qb	Qb	Zucca	15	35	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5
Verdure	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Tacchino	30	100
Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb
Suino	30	100	Uova	N°1	N°2	Halibut	50	150	Ceci secchi	30	50	Odori	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Uova	Qb	Qb	Olio	3	5
Olio	3	5	Verdure	70	200	Olio	3	5	Pecorino	10	20	Zucca gialla	70	200
Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Patate	80	180	Pangrattato	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	3	5	Pane	20	70	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Pane	20	70	Frutta	50	150	Pane	20	70	Olio	3	5	Olio	3	5
Frutta	50	150				Frutta	50	150	Carote	70	200	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.

Dicembre 2024

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 **inverno** 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>Pasta al pomodoro</i>			<i>Passato di verdura con farro</i>			<i>Schiacciata all'olio</i>			<i>Passato di fagioli con pasta</i>			<i>Risotto allo zafferano</i>		
<i>Petto di pollo panato</i>			<i>Platessa panata</i>			<i>Pecorino</i>			<i>Ricotta</i>			<i>Frittata</i>		
<i>Carote all'olio</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Finocchi all'olio</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	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	Pecorino	20	50	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Platessa	50	150	Insalata	10	40	Olio	3	5	Olio	3	5
Pollo	30	100	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Ricotta	40	100	Uova	N°1	N°2
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	50	150	Finocchi	70	200	Olio	3	5
Farina	Qb	Qb	Patate	80	180	Pane	20	70	Olio	3	5	Fagiolini	70	200
Uova	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	50	150	Frutta	50	150	Olio	3	10
Olio	3	5	Pane	20	70							Pane	20	70
Carote	70	200	Frutta	50	150							Frutta	50	150
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

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 **inverno** per **asilo nido**

Anno scolastico 2024 - 2025 **4° 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>Vellutata di patate e carote</i>			<i>Lasagne al ragù</i>			<i>Passato di verdure con orzo</i>			<i>Risotto al pesto rosa</i>		
<i>Fesa di tacchino arrosto</i>			<i>Platessa panata</i>			<i>Piselli all'olio</i>			<i>Parmigiano</i>			<i>Polpettone</i>		
<i>Finocchi all'olio</i>			<i>Verdure al vapore</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Purè di patate</i>			<i>Bietola all'agro</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	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	20	50	Parmigiano	3	5
Tacchino	30	100	Platessa	50	150	Besciamella	Qb	Qb	Parmigiano	20	50	Aromi	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Patate	80	200	Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Piselli	70	200	Parmigiano	Qb	Qb	Macinato	30	80
Finocchi	70	200	Verdure	70	200	Olio	3	5	Burro	3	5	Uova	Qb	Qb
Olio	3	5	Olio	3	5	Pane	20	70	Pane	20	70	Pangrattato	Qb	Qb
Pane	20	40	Pane	20	70	Frutta	50	150	Frutta	50	150	Parmigiano	5	15
Frutta	50	150	Frutta	50	150							Olio	3	5
												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

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 **inverno** per **asilo nido**

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

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Vellutata di patate e porri</i> <i>Crocchette di carne e patate</i> <i>Carote lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Pasta al ragù di lenticchie</i> <i>Robiola</i> <i>Cavolfiore gratinato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Finocchi filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Pasta ai broccoli</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Verdure al vapore</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Passato di ceci con riso</i> <i>Merluzzo panato</i> <i>Patate arrosto</i> <i>Frutta di stagione</i>		
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°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	Qb	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

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 **inverno** per **asilo nido**

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

<u>Lunedì</u> <i>Pasta all'olio</i> <i>Polpette di lenticchie</i> <i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Martedì</u> <i>Lasagne alla zucca gialla</i> <i>Pecorino toscano</i> <i>Cavolfiore gratinato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Mercoledì</u> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Burger di merluzzo</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Giovedì</u> <i>Risotto agli spinaci</i> <i>Petto di pollo gratinato</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<u>Venerdì</u> <i>Passato di legumi con orzo</i> <i>Stracchino</i> <i>Verdure miste all'olio</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 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
Tacchino	30	100	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Besciamella	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	5	Provola	10	15	Merluzzo	50	150	Pollo	30	100	Stracchino	30	80
Lenticchie	30	50	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Verdure	70	200
Patate	40	60	Pecorino	20	50	Pangrattato	Qb	Qb	Parmigiano	5	10	Aromi	Qb	Qb
Grana	3	5	Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Uova	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb	Carote	70	200	Finocchi	70	200	Pane	20	70
Pangrattato	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Frutta	50	150
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Pane	20	70	Pane	20	70			
Olio	3	5	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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Pasta alle verdure Arista Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Frittata Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Halibut panato Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette ceci e pecorino Carote filè Frutta di stagione	Polenta con spezzatino di tacchino Zucca gialla gratinata Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Banana	Pasta all'olio Halibut all'olio Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana	Polenta all'olio Tacchino all'olio Carote lesse 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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Carote all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Platessa panata Patate lesse Frutta di stagione	Schiacciata all'olio Pecorino toscano Insalata mista Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Ricotta Finocchi all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Mela	Riso all'olio Platessa all'olio Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Banana	Minestra in brodo vegetale Platessa all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Pollo all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Pollo impanato no formaggio	Menù del giorno	Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Platessa all'olio	Frittata no latte e formaggio
NO POMODORO	Pasta all'olio	Passato di verdura no pomodoro	Insalata mista no pomodoro	Passato di fagioli no pomodoro	Menù del giorno
NO UOVO	Pollo impanato no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Risotto ai porri Fesa di tacchino arrostato Finocchi all'olio Frutta di stagione	Vellutata di patate e carote Platessa panata Verdure al vapore Frutta di stagione	Lasagne al ragù Piselli all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Parmigiano Purè di patate Frutta di stagione	Risotto al pesto rosa Polpettone Bietola all'agro Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Tacchino all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Platessa all'olio Patate lesse Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Banana	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Banana
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta al ragù	Pollo all'olio Patate lesse	Riso al pesto no latte o formaggio o riso all'olio Fettina all'olio
NO POMODORO	Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno	Pasta all'olio Bresaola	Passato di verdure no pomodoro	Polpettone in bianco
NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta al ragù	Menù del giorno	Fettina all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castellina in Chianti

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2024 – 2025

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



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali

NO GLUTINE	Pasta no glutine all'olio Polpette di lenticchie con pangrattato no glutine Pane no glutine	Lasagne no glutine alla zucca gialla con besciamella no glutine Cavolfiore gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Burger di merluzzo no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte agli spinaci Pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di legumi con riso 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

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali