



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2020 – 2021 **1° settimana**

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>		
<i>Pasta al ragù</i>			<i>Pasta al pesto invernale</i>			<i>Pasta all'olio</i>			<i>Minestra in brodo vegetale</i>			<i>Passato di legumi con orzo</i>		
<i>Prosciutto cotto</i>			<i>Petto di pollo al limone</i>			<i>Filetti di platessa impanati</i>			<i>con pasta</i>			<i>Orzo con crema di legumi</i>		
<i>Spinaci saltati</i>			<i>Finocchi gratinati</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>			<i>Pastina all'olio</i>			<i>Filetti di merluzzo impanati</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Uovo sodo</i>			<i>Insalata mista</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Verdure miste filè</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	30	70	Pasta	30	70	Pasta	30	70	Pasta	20 30	50 70	Orzo	20 30	50 70
Carne	15	30	Cavolo	15	35	Olio	3	10	Brodo	Qb	Qb	Legumi	20	30
Pomodoro	Qb	Qb	Pinoli	Qb	Qb			5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Parmigiano	5	10	Platessa	50					Olio	3	5
Olio	3	5	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	80	Uova	N°1	N°1 ½			
Prosciutto	20	60	Pollo	30	80	Olio	3	Qb	Olio	3	5	Merluzzo	50	100
Spinaci	70	200	Limone	Qb	Qb	Fagiolini	70	5	Verdure	70	200	Pangrattato	Qb	Qb
Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	200	Olio	3	5	Olio	3	5
Olio	3	5	Finocchi	70	200	Pane	20	5	Pane	20	70	Insalata	10	40
Pane	20	70	Pangrattato	Qb	Qb	Frutta	50	70	Frutta	50	150	Olio	3	5
Frutta	50	150	Parmigiano	5	10			150				Pane	20	70
			Latte	Qb	Qb							Frutta	50	150
			Burro	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.

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2020 - 2021 **2° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Passato di verdure con farro</i> <i>Farro con crema di verdure</i> <i>Polpette alla pizzaiola</i> <i>Carote filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Risotto alla zucca gialla</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Verdure miste all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Platessa impanata al forno</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta con le verdure</i> <i>Arista</i> <i>Cavolfiore lesso</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Polenta al ragù</i> <i>Rollè di tacchino</i> <i>Fagiolini al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Farro	20 30	50 70	Riso	30	70	Pasta	20 30	50 70	Pasta	30	70	Polenta	30	80
Odori	Qb	Qb	Zucca	15	35	Brodo	Qb	Qb	Verdure	15	35	Carne		
Verdure	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	macinata	10	25
Olio	3	5	Olio	3	5	Platessa	50	100	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb
Carne	30	80	Uova	N°1	N°1 ½	Pangrattato	Qb	Qb	Arista	30	80	Odori	Qb	Qb
Uovo	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5
Pangrattato	Qb	Qb	Verdure	70	200	Patate	80	180	Olio	3	5	Tacchino	30	80
o	Qb	Qb	Olio	3	5	Olio	3	5	Cavolfiore	70	200	Aromi	Qb	Qb
Pomodoro	Qb	Qb	Pane	20	70	Pane	20	70	Olio	3	5	Olio	3	5
Aromi	3	5	Frutta	50	150	Frutta	50	150	Pane	20	70	Fagiolini	70	200
Olio	70	200							Frutta	50	150	Pomodoro	Qb	Qb
Carote	3	5										Aromi	Qb	Qb
Olio	20	70										Olio	3	5
Pane	50	150										Pane	20	70
Frutta												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.

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2020 - 2021 **3° settimana**

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>		
<i>Pasta al pomodoro</i>			<i>Passato di verdura con farro</i>			<i>Pizza margherita</i>			<i>Passato di fagioli con pasta</i>			<i>Risotto allo zafferano</i>		
<i>Petto di pollo impanato</i>			<i>Farro con crema di verdura</i>			<i>Pecorino toscano</i>			<i>Pasta con crema di fagioli</i>			<i>Platessa impanata al forno</i>		
<i>Carote all'olio</i>			<i>Hamburger</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Prosciutto cotto</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>		
<i>Frutta di stagione</i>			<i>Patate lesse</i>			<i>Frutta di stagione</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	70	Farro	20 30	50 70	Impasto	70	200	Pasta	20 30	50 70	Riso	30	70
Pomodoro	15	35	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Fagioli	20	30	Zafferano	Qb	Qb
Odori	Qb	Qb	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Olio	3	5	Hamburger	30	80	Mozzarella	20	40	Olio	3	5	Olio	3	5
Pollo	30	80	Olio	3	5	Olio	3	5	Prosciutto	20	60	Platessa	50	100
Pangrattat	Qb	Qb	Patate	80	180	Pecorino	30	60	Finocchi	70	200	Pangrattato	Qb	Qb
o	Qb	Qb	Olio	3	5	Insalata	10	40	Olio	3	5	Aromi	Qb	Qb
Farina	Qb	Qb	Pane	20	70	Olio	3	5	Pane	20	70	Olio	3	5
Uova	3	5	Frutta	50	150	Frutta	50	150	Frutta	50	150	Fagiolini	70	200
Olio	70	200										Olio	3	10
Carote	3	5										Pane	20	70
Olio	20	70										Frutta	50	150
Pane	50	150												
Frutta														

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

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2020 - 2021 **4° settimana**

<i><u>Lunedì</u></i> <i>Risotto alla parmigiana</i> <i>Pollo arrosto</i> <i>Finocchi all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Martedì</u></i> <i>Minestra in brodo vegetale</i> <i>con pasta</i> <i>Pasta all'olio</i> <i>Polpette di pesce alla</i> <i>livornese</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Mercoledì</u></i> <i>Pasta al ragù</i> <i>Bresaola</i> <i>Piselli all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Giovedì</u></i> <i>Passato di verdure con</i> <i>orzo</i> <i>Orzo con crema di verdure</i> <i>Parmigiano</i> <i>Verdure miste filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i><u>Venerdì</u></i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Polpettone</i> <i>Bietola all'agro</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Riso	30	70	Pasta	20 30	50 70	Pasta	30	70	Orzo	20 30	50 70	Pasta	30	70
Parmigiano	10	25	Brodo	Qb	Qb	Carne	15	25	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	15	35
o	Qb	Qb	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb
Aromi	3	5	Platessa	50	100	Odori	Qb	Qb	Parmigiano	20	50	Olio	3	5
Olio	30	80	Aromi	Qb	Qb	Olio	3	5	Verdure	70	200	Macinato	30	80
Pollo	Qb	Qb	Pomodoro	Qb	Qb	Bresaola	20	60	Olio	3	5	Uova	Qb	Qb
Aromi	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Piselli	70	200	Pane	20	70	Pangrattato	Qb	Qb
Olio	70	200	Uova	Qb	Qb	Olio	3	5	Frutta	50	150	Parmigiano	5	15
Finocchi	3	5	Olio	3	5	Pane	20	70				Olio	3	5
Olio	20	40	Patate	80	180	Frutta	50	150				Bietola	70	200
Pane	50	150	Latte	Qb	Qb							Limone	Qb	Qb
Frutta			Burro	3	5							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.



Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2020 - 2021 **5° settimana**

<i>Lunedì</i> <i>Minestra in brodo vegetale con pasta</i> <i>Pastina all'olio</i> <i>Crocchette di carne e patate</i> <i>Insalata mista</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Martedì</i> <i>Pasta al ragù</i> <i>Stracchino</i> <i>Cavolfiore gratinato</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Mercoledì</i> <i>Passato di verdure con orzo</i> <i>Orzo con crema di verdure</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Finocchi filè</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Giovedì</i> <i>Pasta al pomodoro</i> <i>Petto di pollo alla salvia</i> <i>Lenticchie stufate al pomodoro</i> <i>Frutta di stagione</i>			<i>Venerdì</i> <i>Passato di ceci con riso</i> <i>Riso con crema di ceci</i> <i>Platessa impanata</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta di stagione</i>		
Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti	Alimenti	bambini	adulti
Pasta	20 30	50 70	Pasta	30	70	Orzo	20 30	50 70	Pasta	30	70	Riso	20 30	50 70
Brodo	Qb	Qb	Carne	15	35	Verdure	Qb	Qb	Pomodoro	15	35	Ceci	20	30
Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5	Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb
Carne	30	80	Odori	Qb	Qb	Uova	N°1	N°1 ½	Olio	3	5	Olio	3	5
Patate	Qb	Qb	Olio	3	5	Uova	N°1	N°1 ½	Pollo	30	80	Platessa	50	100
Pangrattato	Qb	Qb	Stracchino	30	60	Patate	Qb	Qb	Salvia	Qb	Qb	Pangrattato	Qb	Qb
o	Qb	Qb	Cavolfiore	70	200	Olio	3	5	Olio	3	5	Olio	3	5
Uovo	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Finocchi	70	200	Lenticchie	50	100	Carote	80	180
Olio	10	40	Parmigiano	5	15	Olio	3	5	Pomodoro	Qb	Qb	Olio	3	5
Insalata	3	5	Burro	3	5	Pane	20	70	Aromi	Qb	Qb	Pane	20	70
Olio	20	70	Pane	20	70	Frutta	50	150	Olio	3	5	Frutta	50	150
Pane	50	150	Frutta	50	150				Pane	20	70			
Frutta									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.



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga
Le **grammature e le ricette** del menù **inverno** per **asilo nido**
Anno scolastico 2020 - 2021 **6° settimana**

<i>Lunedì</i>			<i>Martedì</i>			<i>Mercoledì</i>			<i>Giovedì</i>			<i>Venerdì</i>				
<i>Pasta all'olio</i>			<i>Lasagne alla zucca gialla</i>			<i>Risotto agli spinaci</i>			<i>Pizza margherita</i>			<i>Crema di lenticchie con</i>				
<i>Medaglioni di merluzzo</i>			<i>Prosciutto cotto</i>			<i>Petto di pollo gratinato</i>			<i>Stracchino</i>			<i>quadrucchi</i>				
<i>alla livornese</i>			<i>Fagiolini all'olio</i>			<i>Piselli all'olio</i>			<i>Insalata mista</i>			<i>Quadrucchi con crema di</i>				
<i>Spinaci saltati</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>Frutta di stagione</i>			<i>lenticchie</i>				
<i>Frutta di stagione</i>												<i>Uovo sodo</i>				
												<i>Verdure miste a buglione</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 uovo	30	50	Riso	30	70	Impasto	70	200	Quadrucchi	20	30	50	70
Olio	3	5	Zucca	15	35	Spinaci	15	35	Pomodoro	Qb	Qb	Lenticchie	40	80		
Tacchino	30	80	Aromi	Qb	Qb	Odori	Qb	Qb	Aromi	Qb	Qb	Panna	5	10		
Aromi	Qb	Qb	Besciamella	Qb	Qb	Olio	3	5	Mozzarella	20	40	Odori	Qb	Qb		
Olio	3	5	Provola	10	15	Pollo	30	80	Olio	3	5	Olio	3	5		
Merluzzo	50	100	Olio	3	5	Pangrattato	Qb	Qb	Stracchino	30	60	Uova	N. 1	N. 1 ½		
Pomodoro	Qb	Qb	Prosciutto	20	60	Parmigiano	5	10	Insalata	10	40	Olio	3	5		
Uova	Qb	Qb	Fagiolini	70	200	Olio	3	5	Olio	3	5	Verdure	70	200		
Pangrattato	Qb	Qb	Olio	3	5	Piselli	70	200	Frutta	50	150	Aromi	Qb	Qb		
Olio	Qb	Qb	Pane	20	70	Olio	3	5				Pomodoro	Qb	Qb		
Aromi	3	5	Frutta	50	150	Pane	20	70				Olio	3	5		
Olio	20	70				Frutta	50	150				Pane	20	70		
Pane	50	150										Frutta	50	150		
Frutta																

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

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista



Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2020 – 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>1° SETTIMANA</u>	Pasta al ragù Prosciutto cotto Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta al pesto invernale Petto di pollo al limone Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pasta all'olio Filetti di platessa impanati Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Pastina all'olio Uovo sodo Verdure miste file Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Orzo con crema di legumi Filetti di merluzzo impanati Insalata mista Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Platessa all'olio Carote lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Pasta all'olio Pesce all'olio Patate lesse Pane comune Mela
NO LATTE E DERIVATI	Prosciutto senza tracce di lattosio	Pasta all'olio Finocchi file	Platessa impanata no formaggio	Menù del giorno	Filetti di merluzzo impanati no formaggio
NO POMODORO	Pasta al ragù in bianco o all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta all'olio o minestra no pomodoro Verdure miste file no uovo	Insalata mista no pomodoro



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa no prefritta o no preimpanata no uovo	Pollo all'olio	Filetti di merluzzo impanati no uovo
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	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	Pasta no glutine all'olio Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pastina no glutine all'olio Pane no glutine	Passato di legumi con riso cotto a parte Filetti di merluzzo previsti dal prontuario o pesce all'olio Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Pasta al pomodoro Cotoletta di soia impanata	Stracchino	Fagioli al pomodoro	Menù del giorno	Polpette di miglio al forno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Prosciutto senza tracce di frutta a guscio sulla superficie Pane comune	Pasta all'olio Pane comune	Platessa no preimpanata Pane comune	Pane comune	Pesce all'olio Pane comune
NO CARNE SUINO	Mozzarella	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2020 – 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>2° SETTIMANA</u>	Passato di verdure con farro Farro con crema di verdure Scaloppine alla pizzaiola Carote filè Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Uovo sodo Verdure miste all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Pastina all'olio Platessa impanata al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta alle verdure Arista Cavolfiore lesso Frutta di stagione	Polenta al ragù Rollè di tacchino Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Fettina all'olio Carote lesse Pane comune Mela	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Pane comune Banana	Pasta all'olio Platessa all'olio Pane comune Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Polenta all'olio Tacchino all'olio Carote lesse Pane comune Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Menù del giorno	Platessa no preimpanata	Menù del giorno	Menù del giorno
NO POMODORO	Passato di verdure no pomodoro con farro Fettina all'olio	Verdure miste all'olio no pomodoro	Pasta all'olio o minestra no pomodoro	Pasta all'olio o alle verdure no pomodoro	Polenta all'olio Fagiolini all'olio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Pollo all'olio	Torta no uovo Platessa all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Passato di verdure con riso no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte alla zucca gialla Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pastina no glutine all'olio Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine alle verdure no glutine Pane no glutine	Farina gialla per polenta prevista dal prontuario Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Hamburger di soia agli aromi	Menù del giorno	Fagioli lessi	Seitan impanato	Polenta all'olio o al pomodoro Stracchino
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pane comune	Pane comune	Torta senza tracce di frutta a guscio Platessa no preimpanata Pane comune	Pane comune	Pane comune
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio	Menù del giorno

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2020 – 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>3° SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Petto di pollo impanato Carote all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Farro con crema di verdure Hamburger Patate lesse Frutta di stagione	Pizza margherita Pecorino toscano Insalata mista Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Pasta con crema di fagioli Prosciutto cotto Finocchi all'olio Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa impanata al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Mela	Riso all'olio Fettina all'olio Pane comune Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Pasta all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Riso all'olio Platessa all'olio Carote lesse Pane comune Banana
NO LATTE E DERIVATI	Pollo impanato no formaggio	Menù del giorno	Pizza con solo pomodoro Bresaola	Prosciutto cotto senza tracce di lattosio	Menù del giorno
NO POMODORO	Pasta all'olio	Passato di verdura no pomodoro	Ciaccino all'olio no pomodoro Insalata mista no pomodoro	Menù del giorno	Menù del giorno
NO UOVO	Pollo impanato no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO GLUTINE	Pasta no glutine al pomodoro Pollo impanato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Passato di verdura con riso Pane no glutine	Impasto per pizza no glutine	Passato di fagioli con pasta no glutine Prosciutto cotto no glutine Pane no glutine	Riso cotto a parte allo zafferano Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Uovo sodo	Hamburger di soia	Menù del giorno	Bocconcini di parmigiano	Uovo sodo
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pollo no preimpanato Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune Platessa no preimpanata
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Bocconcini di parmigiano	Menù del giorno

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2020 – 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>4° SETTIMANA</u>	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto Finocchi all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale con pasta Pastina all'olio Polpette di pesce alla livornese Purè Frutta di stagione	Pasta al ragù Bresaola Piselli all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Orzo con crema di verdure Parmigiano Verdure miste filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Bietola all'agro Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Pesce all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Pane comune Banana
NO LATTE E DERIVATI	Riso all'olio	Patate lesse	Menù del giorno	Pollo all'olio	Fettina all'olio
NO POMODORO	Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio Polpette in bianco	Pasta all'olio o ragù in bianco	Passato di verdure no pomodoro	Pasta all'olio Polpettone in bianco



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO UOVO	Menù del giorno	Polpette di pesce no uovo	Menù del giorno	Menù del giorno	Fettina all'olio
NO PESCE	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Riso cotto a parte alla parmigiana Pane no glutine	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pastina no glutine all'olio Polpette di pesce con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù Pane no glutine	Passato di verdure con riso Pane no glutine	Pasta no glutine al pomodoro Polpettone con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Tofu alla livornese	Hamburger di soia alla livornese	Pasta all'olio o pomodoro Stracchino	Menù del giorno	Uova al pomodoro
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2020 – 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>5° SETTIMANA</u>	Minestra in brodo vegetale con pasta Pastina all'olio Crocchette di carne e patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù Stracchino Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Orzo con crema di verdure Frittata di patate Finocchi filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Lenticchie stufate al pomodoro Frutta di stagione	Passato di ceci con riso Riso con crema di ceci Platessa impanata Carote all'olio Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Pasta all'olio Fettina all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Pasta all'olio Fettina all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Riso all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Riso all'olio Pesce all'olio Carote lesse Pane comune Mela
NO LATTE E DERIVATI	Crocchette senza formaggio o fettina all'olio	Fettina all'olio Cavolfiore lesso	Frittata di patate senza latte e/o formaggio	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO POMODORO	Pasta all'olio Insalata mista no pomodoro	Pasta all'olio	Passato di verdura con orzo no pomodoro	Pasta all'olio Lenticchie lesse	Menù del giorno
NO UOVO	Fettina all'olio	Menù del giorno	Pollo all'olio	Menù del giorno	Platessa impanata no uovo
NO PESCE	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO GLUTINE	Minestra in brodo vegetale con pasta no glutine Pastina no glutine all'olio Crocchette con pangrattato no glutine Pane no glutine	Pasta no glutine al ragù 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 al pomodoro Pane no glutine	Passato di ceci con riso cotto a parte Platessa impanata con pangrattato no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Frittata	Pasta all'olio	Menù del giorno	Lenticchie stufate al pomodoro Carote lesse	Seitan impanato
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Platessa no preimpanata Pane comune
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

San Gimignano, dicembre 2019

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù INVERNO per l'asilo nido

DIETE SPECIALI

Anno scolastico 2020 – 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>6° SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Medaglioni di merluzzo alla livornese Spinaci saltati Frutta di stagione	Lasagne alla zucca gialla Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Petto di pollo gratinato Piselli all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita Stracchino Insalata mista Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucchi Pastina con crema di lenticchie Uovo sodo Verdure miste a buglione Frutta di stagione
DIETA IN BIANCO	Merluzzo all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Carote lesse Pane comune Mela	Riso all'olio Pollo all'olio Patate lesse Pane comune Mela	Pasta all'olio Pesce all'olio Carote lesse Pane comune Banana	Riso all'olio Pollo all'olio Carote lesse Pane comune Mela
NO LATTE E DERIVATI	Menù del giorno	Pasta alla zucca gialla no besciamella Prosciutto cotto senza tracce di lattosio sulla superficie	Pollo all'olio	Pizza con solo pomodoro Bresaola	Crema di lenticchie con quadrucchi no panna e formaggio



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

NO POMODORO	Merluzzo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Pizza bianca con solo mozzarella	Crema di lenticchie con quadrucci no pomodoro Verdure miste all'olio
NO UOVO	Menù del giorno	Pasta alla zucca gialla	Pollo gratinato no uovo	Menù del giorno	Pollo all'olio
NO PESCE	Pollo all'olio	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO GLUTINE	Pasta no glutine all'olio Pane no glutine	Lasagne no glutine alla zucca gialla con besciamella no glutine Prosciutto previsto dal prontuario Pane no glutine	Riso cotto a parte agli spinaci Pollo gratinato con pangrattato no glutine Pane no glutine	Impasto per pizza no glutine	Crema di lenticchie con pastina no glutine Pane no glutine
NO CARNE E PESCE	Hamburger di soia alla livornese	Uovo sodo	Polpette di miglio al forno	Menù del giorno	Menù del giorno
NO ARACHIDI E FRUTTA SECCA	Pane comune	Prosciutto senza tracce di frutta a guscio Pane comune	Pane comune	Impasto per pizza senza tracce di frutta a guscio	Pane comune
NO CARNE SUINO	Menù del giorno	Uovo sodo	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno

San Gimignano, dicembre 2020

La Dietista
Dott.ssa Fulvia Bracali



A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista