A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per la Scuola Primaria
Anno scolastico 2023 – 2024
In vigore dal 1° aprile al 10 maggio 2024 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì e martedì	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore* rifatto Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi di patate con crema di carote e ricotta Uovo sodo con salsa verde Verdure* a buglione Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Pollo* arrosto Piselli* all'olio Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Zucchine* trifolate Frutta di stagione
Mercoledì e giovedì	Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* panato al forno Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Minestrone di verdura* con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate* arrosto Frutta di stagione	Risotto agli asparagi* Petto di pollo alla salvia Carote filè Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di ceci Barchette di finocchi* gratinati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di platessa* e patate Insalata e pomodori Frutta di stagione
Venerdì						

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

San Gimignano, marzo 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali

A cura della Dott.ssa Fulvia Bracali
Dietista

Comune di Castelnuovo Berardenga

Menù PRIMAVERA per l'Asilo Nido e la Scuola dell'Infanzia
Anno scolastico 2023 – 2024
In vigore dal 1° aprile al 10 maggio 2024 compreso

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana	6° settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Arista Cavolfiore* rifatto Frutta di stagione	Pizza margherita Bocconcini di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Ricotta Zucchine* trifolate Frutta di stagione	Pasta con crema di carote e ricotta Uovo sodo (salsa verde all'Infanzia) Verdure* a buglione Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Pollo* arrosto Piselli* all'olio Frutta di stagione	Risotto ai carciofi* Polpette di vitellone alla pizzaiola Insalata di mais e carote Frutta di stagione
Martedì	Risotto allo zafferano Merluzzo* panato Carote* all'olio Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo* alla salvia Bietola* all'agro Frutta di stagione	Risotto ai porri Roast beef Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone Spinaci* saltati Frutta di stagione	Crema di asparagi* con quadrucci Merluzzo* panato Purè di patate Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Fesa di tacchino arrosto Zucchine* trifolate Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al ragù Fagioli all'uccelletto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* panato al forno Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Minestrone di verdura* con farro Polpette di vitellone al pomodoro Patate* arrosto Frutta di stagione	Risotto agli asparagi* Petto di pollo alla salvia Carote filè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Barchette di finocchi* gratinati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di platessa* e patate Insalata e pomodori Frutta di stagione
Giovedì	Crema di ceci con pasta Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione Ricotta con miele	Crema di piselli* e patate Cotoletta alla milanese Finocchi e carote in pinzimonio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* panato Finocchi e carote all'olio Frutta di stagione	Crema di carote e patate Frittata Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di formaggio e cavolfiore* Fagiolini* al pomodoro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Spinaci* saltati Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'olio Sformato di porri e formaggio Piselli* all'olio Frutta di stagione	Crema di lenticchie con quadrucci Mozzarella Carote* all'olio Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Robiola Carote* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Merluzzo* alla livornese Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura* con orzo Spezzatino di vitellone con patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Bocconcini di parmigiano Bietola* all'agro Frutta di stagione

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

* il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato.

I nostri prodotti di qualità:

prodotti DOP: olio extravergine di oliva Terre di Siena (per i condimenti a crudo); prosciutto crudo di Parma con stagionatura non inferiore a 18 mesi; parmigiano reggiano, grana padano, pecorino toscano, provolone, asiago e fontina;

prodotto BIO: fusi di pollo; zucchine e spinaci; pasta di semola; riso parboiled; farina tipo 0; pomodori pelati e passata di pomodoro; uova e uova pastorizzate; latte UHT e burro; yogurt bianco e alla frutta; mozzarella, stracchino, ricotta e caciotta; ceci secchi, lenticchie secche, fagioli cannellini e borlotti; biscotti monoporzione, crostatine alla frutta, succhi di frutta e miele;

prodotto IGP: bresaola della Valtellina; hamburger di vitellone chianina, macinato di vitellone chianina e noce di vitellone chianina;

prodotto di Filiera Corta Toscana: olio extravergine di oliva; farina di mais per polenta;

prodotto Pesca Sostenibile Certificata: filetti di merluzzo.

San Gimignano, marzo 2024

La Dietista, Dott.ssa Fulvia Bracali