

Menù primavera

Aprile / Settembre

Comune di Gaiole in Chianti

Anno scolastico 2023/24



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 1

dal 01/04 al 05/04
dal 06/05 al 10/05
dal 10/06 al 14/06
dal 15/07 al 19/07
dal 16/09 al 20/09

Risotto al parmigiano

Frittata di cipolle

Insalata
3,7

Pasta al pesto

Arista al forno

Patate al forno
1,7,8

*Crema di verdure di stagione
con pastina

Crocchette di legumi

Carote julienne
1,3,7,9

Pasta integrale al pomodoro

Filetto di pesce al forno

Fagiolini all'olio
1,4,9

Riso e piselli

Formaggio fresco

Misto di verdure al forno
7

Torta casalinga (solo infanzia e nido)
1,3,7

SETTIMANA 2

dal 08/04 al 12/04
dal 13/05 al 17/05
dal 17/06 al 21/06
dal 22/07 al 26/07
dal 23/09 al 27/09

Ravioli burro e salvia

Hamburger di vitello
o arista al forno

Cavolo cappuccio
1,3,7

Pizza

Bastoncini di carote

Torta casalinga (solo secondaria)
1,3,7

Pasta rosè

Filetto di pesce al forno

Lattuga
1,4,7

*Passato di verdure
con riso o pastina

Crocchette di legumi

Bastoncini di ortaggi
1,3,7

Riso alle verdure di stagione

Coscia di pollo al forno

Zucchine trifolate
7

piatto unico

piatto sostenibile

SETTIMANA 3

dal 15/04 al 19/04
dal 20/05 al 24/05
dal 24/06 al 28/06
dal 29/07 al 02/08

Pasta al Ragù di vitello

Formaggio
(solo primaria)

Misto di verdure saltate
1,7,9

Pasta integrale al pomodoro

Filetto di pesce al forno

Carote julienne
1,5

Pasta alle melanzane

Omelette

Patate lesse
1,3,7

Farro freddo alle verdure

Petto di pollo
alle erbe aromatiche

Cavocappuccio
1,7,8

*Passato di verdure
con riso o pastina

Crocchette di legumi

Lattuga
1,3,7

piatto Toscano

piatto Toscano

piatto sostenibile

*MINESTRE o CREME da maggio a settembre verranno sostituite con piatti asciutti



Menù primavera

Aprile / Settembre

Comune di Gaiole in Chianti

Anno scolastico 2023/24



LUNEDÌ

Pasta al pesto

Filetto di pesce al forno

Bastoncini di carote
1,4,7,8

MARTEDÌ

Pasta al Ragù

Formaggio (solo secondaria)

Insalata o pomodori
1,7,9

MERCOLEDÌ

Riso al pomodoro

Coscia di pollo al forno

Patate al forno
9

GIOVEDÌ

*Passato di verdura con riso o pastina

Crocchette di legumi

Insalata
1,3,7

Torta casalinga (solo infanzia e nido)

piatto sostenibile

VENERDÌ

Pasta al Ragù di verdura

Frittata di verdure di stagione

Fagiolini all'olio
1,3,7,9

SETTIMANA 4

dal 22/04 al 26/04
dal 27/05 al 31/05
dal 01/07 al 05/07
dal 02/09 al 06/09

SETTIMANA 5

dal 29/04 al 03/05
dal 03/06 al 07/06
dal 08/07 al 12/07
dal 09/09 al 13/09

Pasta integrale al pomodoro

Scaloppina di pollo

Insalata mista
1,9

piatto Toscano

Farro freddo alle verdure

Omelette

Pomodori e cetrioli
1,7,8

Pizza Margherita

Bastoncini di ortaggi crudi

Torta casalinga (solo primaria)
1,3,7

piatto unico

*Crema di verdure
di stagione

Formaggio

Legumi all'olio
7

Pasta alle melanzane

Filetto di pesce al forno

Zucchine trifolate
1,4

*MINESTRE o CREME da maggio a settembre verranno sostituite con piatti asciutti

PER IL NIDO tutti i giorni e secondo richiesta sono disponibili verdure cotte

IL MENU giornaliero si compone di:

1°piatto (pasta comune o riso) asciutto con condimenti di vario tipo, oppure passato di verdura o legumi o brodo vegetale con pastina, riso, crostini di pane toscano tostato

2° piatto scegliendo a rotazione fra: carne bianca , rossa ,pesce , formaggio , salume magro e piatti a base di uova (frittate o polpettine)

Contorno di verdura di stagione cruda o cotta (fresca di stagione o surgelata) ; per il nido tutti i giorni e secondo richiesta vengono garantite le verdure cotte.

Pane toscano

Frutta fresca di stagione

Condimento olio extravergine d'oliva e Parmigiano bio

N.B. i contorni ed i condimenti dei primi piatti varieranno in relazione alla stagionalità delle verdure