

Menù Inverno

Gennaio / Marzo

Comune di Gaiole in Chianti

Anno scolastico 2023/24



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 1

dal 29/01 al 02/02
dal 04/03 al 08/03

Pasta integrale all'Aglione

Frittata

Lattuga
1.2.5



piatto Toscano

Pizza Margherita

Crudité di verdure

(Torta casalinga
per la secondaria)



piatto unico

Passato di verdure
con pastina

Bocconcini di pollo al forno

Fagioli all'olio
1

Risotto al parmigiano

Filetto di pesce al forno

Cavolo cappuccio
e carote
4.2.3.1

Passato di legumi
con pastina

Formaggio fresco

Finocchi al forno
1.5



piatto sostenibile

SETTIMANA 2

dal 05/02 al 09/02
dal 11/03 al 15/03

Riso al pomodoro

Bocconcini di pollo impanati

Fagiolini lessi
1.5.2

Ravioli burro e salvia

Frittata di patate

Ciuffetti di cavolfiore
e carote
1.4.2.3

Pasta al Ragù di lenticchie

Formaggio fresco
(solo primaria)

Lattuga
1.5.4



piatto sostenibile

Crema di zucca gialla
e porri

Crocchette di verdure

Bastoncini di ortaggi crudi
1.2.4

Pasta al pomodoro

Filetto di pesce al forno

Spinaci all'olio
1.5.3.2



piatto Toscano

SETTIMANA 3

dal 08/01 al 12/01
dal 12/02 al 16/02
dal 18/03 al 22/03

Passato di verdure
con crostini di pane

Arista al forno

Fagiolini lessi
1.5

Pasta integrale al Ragù di vitello

Formaggio fresco
(solo secondaria)

Piselli
1.5



piatto Toscano

Pasta al pesto
d'inverno

Merluzzo al forno

Patate trifolate
o al forno
1.4.3.2

Risotto alle verdure
di stagione

Petto di pollo al limone

Cavolfiore
al pomodoro
1

Passato di legumi con riso

Frittata

Bietola all'olio
5



piatto sostenibile

Menù Inverno

Gennaio / Marzo

Comune di Gaiole in Chianti

Anno scolastico 2023/24



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 4

dal 15/01 al 19/01
dal 19/02 al 23/02
dal 25/03 al 29/03

Pasta integrale al Ragù di vitello

Formaggio
(solo primaria)

Carote al prezzemolo
1.5.4



piatto Toscano

Pasta al pesto
d'inverno

Filetto di pesce al forno

spinaci all'olio
1.4.3.2

Passato di verdure
(con riso per la primaria)

Burgher di legumi

Lattuga e radicchio
1.5



piatto sostenibile

Pasta al Ragù di lenticchie

Finocchi al forno

Insalata

Torta casalinga (solo infanzia e nido)



piatto sostenibile

1

Crema di verdure di stagione

Tortino di verdure

Lattuga
5.2.4

SETTIMANA 5

dal 22/01 al 26/01
dal 26/02 al 01/03

Pasta al pomodoro

Filetto di pesce al forno

Insalata mista
1.5.3.2



piatto Toscano

Risotto al parmigiano

Hamburger di vitello

Piselli

Pizza Margherita

Bastoncini di ortaggi crudi

Torta casalinga (solo primaria)
1.4



piatto unico

Crema di verdure
di stagione

Burgher di legumi

Julienne di verdure
5

Pasta al pomodoro

Formaggio fresco

Bietole rosse o in foglia
lesse
1.5.4



piatto Toscano

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