

Menù

Nido / Scuola d'Infanzia / Scuola Primaria / Scuola Secondaria

Comune di
Gaiole in Chianti



LUNEDÌ

2 Ottobre

Pasta al ragù 
Mozzarella (solo primaria) 
Carote al prezzemolo 
(1,4,5)

 piatto unico

MARTEDÌ

3 Ottobre

Pasta a pesto invernale 
Filetto di pesce al forno  
Spinaci all'olio 
(1,4,3,2)

MERCOLEDÌ

4 Ottobre

Passato di verdure senza pasta 
(con riso per la primaria)
Burger di legumi 
Lattuga e radicchio 
(1,5)

 piatto sostenibile

GIOVEDÌ

5 Ottobre

Pasta al ragù di lenticchie 
Finocchi al forno 
Insalata di cetrioli 
(1)

 piatto sostenibile

VENERDÌ

6 Ottobre

Crema di verdura
di stagione 
Tortino di verdura 
Lattuga 
(2,4,5)

9 Ottobre

Pasta al pomodoro 
Merluzzo impanato e cotto
al forno  
Insalata mista 
(1,2,5,3)

10 Ottobre

Risotto alle parmigiana 
Hamburger 
Piselli 

11 Ottobre

Pizza 
Bastoncini di ortaggi crudi 
(1,4)

 piatto unico

12 Ottobre

Crema di verdura di stagione 
Burger di legumi 
Julienne di verdure crude
(5)

 piatto sostenibile

13 Ottobre

Pasta al pomodoro 
Ricotta 
Bietoline rosse lesse 
(1,5,4)

 piatto sostenibile

 piatto toscano

16 Ottobre

Pasta integrale all'Aglione 
Frittata 
Lattuga 
(1,5,2,3)

 piatto toscano

17 Ottobre

Pizza Margherita 
Verdure Crude 
(1)

 piatto unico

18 Ottobre

Passato di verdure
con pasta 
Bocconcini di pollo al forno
Fagioli all'olio 
(1)

19 Ottobre

Risotto al parmigiano 
Filetto di pesce al forno  
Cavolo Cappuccio e
carote julienne 
(4,3,1,2)

20 Ottobre

Passato di legumi con
pastina 
Formaggio 
Finocchi al forno 
(1,5)

 piatto sostenibile

 piatto toscano

Menù

Nido / Scuola d'Infanzia / Scuola Primaria / Scuola Secondaria

Comune di
Gaiole in Chianti



LUNEDÌ

23 Ottobre

Riso al pomodoro

Bocconcini di pollo
impanati

Fagiolini lessi
(1,5,2)

MARTEDÌ

24 Ottobre

Ravioli burro e salvia

Frittata di patate

Ciuffetti di cavolfiore e carote lesse
(1,4,3,2)

MERCOLEDÌ

25 Ottobre

Pasta al ragù di lenticchie

Formaggio (solo primaria)

Lattuga

(1,4,3,2)



GIOVEDÌ

26 Ottobre

Crema di porri e zucca

Polpette di verdure

Bastoncini di ortaggi

(1,2,4)

VENERDÌ

27 Ottobre

Pasta al pomodoro

Filetto di pesce al forno

Spinaci all'olio

(5)



30 Ottobre

Passato di verdura con
crostini

Arista al forno

Piselli e Carote

(1,5)



31 Novembre

Pasta al pesto invernale

Merluzzo impanato e cotto
al forno

Piselli

(1,4,3,2)

1 Novembre

TUTTI I SANTI

2 Novembre

Risotto alle verdure
di stagione

Petto di pollo al limone

Cavolfiore al pomodoro

(1)

3 Novembre

Passato di legumi
con riso

Frittata / uovo sodo

Bietola all'olio

(5)



6 Novembre

Pasta al ragù

Mozzarella (solo primaria)

Carote al prezzemolo

(1,4,5)



7 Novembre

Pasta a pesto invernale

Filetto di pesce al forno

Spinaci all'olio

(1,4,3,2)

8 Novembre

Passato di verdure senza pasta
(con riso per la primaria)

Burger di legumi

Lattuga e radicchio

(1,5)



9 Novembre

Pasta al ragù di lenticchie

Finocchi al forno

Insalata di cetrioli

(1)



10 Novembre

Crema di verdura
di stagione

Tortino di verdura

Lattuga

(2,4,5)

Menù

Nido / Scuola d'Infanzia / Scuola Primaria / Scuola Secondaria

Comune di
Gaiole in Chianti



LUNEDÌ

13 Novembre

Pasta al pomodoro 
Merluzzo impanato e cotto
al forno  
Insalata mista 
(1,2,5,3)

MARTEDÌ

14 Novembre

Risotto alle parmigiana 
Hamburger 
Piselli 

MERCOLEDÌ

15 Novembre

Pizza 
Bastoncini di ortaggi crudi 

(1,4)



piatto unico

GIOVEDÌ

16 Novembre

Crema di verdura di stagione 
Burger di legumi 
Julienne di verdure crude
(5)



piatto sostenibile

VENERDÌ

17 Novembre

Pasta al pomodoro 
Ricotta 
Bietoline rosse lesse 
(1,5,4)



piatto sostenibile



piatto toscano

20 Novembre

Pasta integrale all'Aglione 
Frittata 
Lattuga 
(1,5,2,3)



piatto toscano

21 Novembre

Pizza Margherita 
Verdure Crude 

(1)



piatto unico

22 Novembre

Passato di verdure
con pasta 
Bocconcini di pollo al forno
Fagioli all'olio 
(1)

23 Novembre

Risotto al parmigiano 
Filetto di pesce al forno  
Cavolo Cappuccio e
carote julienne 
(4,3,1,2)

24 Novembre

**Passato di legumi con
pastina** 
Formaggio 
Finocchi al forno 
(1,5)



piatto sostenibile



piatto toscano

27 Novembre

Riso al pomodoro 
Bocconcini di pollo
impanati 
Fagiolini lessi 
(1,5,2)

28 Novembre

Ravioli burro e salvia 
Frittata di patate 
Ciuffetti di cavolfiore e carote lesse 
(1,4,3,2)

29 Novembre

Pasta al ragù di lenticchie 
Formaggio (solo primaria)
Lattuga 
(1,4,3,2)



piatto sostenibile

30 Novembre

Crema di porri e zucca 
Polpette di verdure 
Bastoncini di ortaggi 
(1,2,4)

1 Dicembre

Pasta al pomodoro 
Filetto di pesce al forno  
Spinaci all'olio 
(5)



piatto sostenibile



piatto toscano

Menù

Nido / Scuola d'Infanzia / Scuola Primaria / Scuola Secondaria

Comune di
Gaiole in Chianti



LUNEDÌ

4 Dicembre

Passato di verdura con
crostini 
Arista al forno 
Piselli e Carote 
(1,5)

 piatto toscano

MARTEDÌ

5 Dicembre

**Pasta integrale al ragù di
vitello** 
Formaggio fresco (solo media)
Fagiolini lessi 
(1,5)

 piatto toscano

 piatto unico

MERCOLEDÌ

6 Dicembre

Pasta al pesto invernale 
Merluzzo impanato e cotto
al forno 
Piselli 
(1,4,3,2)

GIOVEDÌ

7 Dicembre

Risotto alle verdure
di stagione 
Petto di pollo al limone 
Cavolfiore al pomodoro 
(1)

VENERDÌ

8 Dicembre

IMMACOLATA

11 Dicembre

Pasta al ragù 
Mozzarella (solo primaria) 
Carote al prezzemolo 
(1,4,5)

 piatto unico

12 Dicembre

Pasta a pesto invernale 
Filetto di pesce al forno  
Spinaci all'olio 
(1,4,3,2)

13 Dicembre

Passato di verdure senza pasta 
(con riso per la primaria)
Burger di legumi 
Lattuga e radicchio 
(1,5)

 piatto sostenibile

14 Dicembre

Pasta al ragù di lenticchie 
Finocchi al forno 
Insalata di cetrioli 
(1)

 piatto sostenibile

15 Dicembre

Crema di verdura
di stagione 
Tortino di verdura 
Lattuga 
(2,4,5)

18 Dicembre

Pasta al pomodoro 
Merluzzo impanato e cotto
al forno  
Insalata mista 
(1,2,5,3)

19 Dicembre

Risotto alle parmigiana 
Hamburger 
Piselli 

20 Dicembre

Pizza 
Bastoncini di ortaggi crudi 
(1,4)

 piatto unico

21 Dicembre

Crema di verdura di stagione 
Burger di legumi 
Julienne di verdure crude
(5)

 piatto sostenibile

22 Dicembre

Pasta al pomodoro 
Ricotta 
Bietoline rosse lesse 
(1,5,4)

 piatto sostenibile

 piatto toscano