

Ristorazione scolastica Comune di Radda In Chianti (SI)

COLAZIONI per il NIDO

Menù PRIMAVERA-ESTATE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERENDE E GRAMMATURE per il NIDO

Menù PRIMAVERA-ESTATE

1° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Pane comune del forno (30 g) + olio extravergine d'oliva (5 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Thè deteinato + Cracker non salati (1 pacchetto da 25 g)	Pane comune del forno (30 g) + pomodoro

Ristorazione scolastica Comune di Radda In Chianti (SI)

2° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Pane comune del forno (30 g) + pomodoro	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)

3° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane comune (30 g) del forno + pomodoro	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	The deteinato + 2 fette biscottate	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)

4° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Latte intero (125 ml) + biscotti secchi (15 gr)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Pane comune (30 g) del forno + olio extravergine d'oliva (5 g)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)

Ristorazione scolastica Comune di Radda In Chianti (SI)

5° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane comune (30 g) del forno + pomodoro	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)

6° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Orzo + Cracker non salati (1 pacchetto da 25 gr)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)

Ristorazione scolastica Comune di Radda In Chianti (SI)

COLAZIONI per il NIDO

Menù AUTUNNO-INVERNO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

MERENDE E GRAMMATURE per il NIDO e MICRONIDO

Menù AUTUNNO-INVERNO

1° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Pane comune del forno (30 g) + olio extravergine d'oliva (5 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Thè deinato + Cracker non salati (1 pacchetto)	Latte intero (125 ml) + biscotti secchi (15 gr)

Ristorazione scolastica Comune di Radda In Chianti (SI)

2° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Pane comune del forno (30 g) + olio extravergine d'oliva (5 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)

3° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Pane comune del forno (30 g) + olio extravergine d'oliva (5 g)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Orzo + 2 fette biscottate	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)

4° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Pane comune del forno (30 g) + olio extravergine d'oliva (5 g)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)

Ristorazione scolastica Comune di Radda In Chianti (SI)

5° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Latte intero (125 ml) + biscotti secchi (15 gr)	Pane comune del forno (30 g) + olio extravergine d'oliva (5 g)	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)

6° SETTIMANA				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)	Ciaccino fresco all'olio del forno (40 g)	Yogurt intero alla frutta/bianco (1 vasetto da 125 ml)	Thè deteinato + 2 fette biscottate	Polpa di frutta 100% frullata (100 gr)



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI (SI) MENU' Estivo – Asilo NIDO

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta all'olio Hamburger all'olio Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Pasta al pesto SENZA PINOLI Tacchino arrosto Carote all'olio Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Insalata di pomodori Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo al limone Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Parmigiano reggiano DOP Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure* con pastina Petto di pollo al limone Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata al parmigiano Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di merluzzo* al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Stracchino Carote grattugiate/lesse Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpettone al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Carote all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pomodoro Burger di merluzzo* al forno Fagiolini* in insalata Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Platessa* panata/polpette di platessa* Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata di zucchine Carote prezzemolate Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Burger di merluzzo* al forno Bieta* saltata Frutta di stagione	Pizza rossa Frittata trippata Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Bocconcini di suino alla salvia Zucchine all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù Frittata al forno Bieta* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette al limone Insalata di pomodori Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Polpette di legumi Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'olio Arista al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta all'olio e salvia Polpette di merluzzo* al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Risotto con le zucchine Pollo arrosto Insalata di pomodori Frutta di stagione
Venerdì	Pizza rossa Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure* con pastina Petto di pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione	Passato di legumi con pastina Scaloppine di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto SENZA PINOLI Robiola Carote grattugiate/lesse Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Platessa* dorata/polpette di platessa* Patate all'olio Frutta di stagione

Allergeni UE 1169/2011

*i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

Note al menù: i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle “*Linee d’indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica*” (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo;

tipologia e bevande fornite durante la giornata alimentare: presenti erogatori di acqua potabile depurata sui plessi scolastici, quantità q.b.



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI (SI) MENU' **Invernale** – Asilo NIDO

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta al pesto SENZA PINOLI Frittata al forno Carote grattugiate/lesse Frutta di stagione	Risotto alla zucca gialla Arista al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di spinaci* Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata/polpette di platessa* Carote grattugiate/lesse Frutta di stagione
Martedì	Pasta all'olio Frittata al forno Finocchi trifolati Frutta di stagione	Passato di legumi con pastina Merluzzo* panato/polpette di merluzzo* Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta al ragù Uovo sodo in salsa verde Bieta* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia/polpette di platessa* Piselli* saporiti Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Stracchino Lattuga Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Riso all'ortolana Hamburger di vitellone alla pizzaiola Piselli* all'olio Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Lattuga Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di merluzzo* al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Vellutata di verdure* con farro Polpettone al forno Purea di patate Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con orzo Scaloppine di maiale al limone Finocchi all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Robiola Broccoli all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Lasagne al ragù Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di manzo al forno Finocchi gratinati Frutta di stagione	Passato di verdure* con riso Petto di pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Petto di pollo alla salvia Carote all'olio Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Polpette di merluzzo* al forno Piselli* saltati Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Finocchi trifolati Frutta di stagione
Venerdì	Crema di carote con pastina Polpette di merluzzo* Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Risotto alla milanese Parmigiano reggiano DOP Broccoli saltati Frutta di stagione	Pasta olio e salvia Polpette di legumi Carote saltate Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata al forno Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Pasta al pesto SENZA PINOLI Tacchino arrosto Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di verdure* con pastina Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione

Allergeni UE 1169/2011

*i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

Note al menù: i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle *“Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica”* (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo;

tipologia e bevande fornite durante la giornata alimentare: presenti erogatori di acqua potabile depurata sui plessi scolastici, quantità q.b.

Esempio di menù alternativo per emergenze/sciopero degli operatori del settore della ristorazione:

Pasta all'olio

Formaggio fresco (tipo ricotta o stracchino)

Spinaci* all'olio

Pane comune

Frutta fresca di stagione

Esempi di menù alternativi per le feste comandate:

MENÙ DI HALLOWEEN:

Risotto alla zucca gialla

Polpettine di legumi e carote

Patate arrosto

Pane comune

1 biscottino ripieno a tema forma di fantasma, zucca o pipistrello

MENÙ DI NATALE:

Pastina in brodo

Arista al forno

Pisellini* all'olio

Pane comune

Pandoro

MENÙ DI PASQUA:

Pasta al ragù

Uovo sodo con la salsa verde

Fagiolini* all'olio

Pane comune

Colomba pasquale



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI (SI)
SPUNTINO DI METÀ MATTINATA - Scuola dell'Infanzia

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Yogurt alla frutta (125 ml)	1 pacchetto di cracker	Succo di frutta (200 ml) + 2 biscotti secchi	Yogurt alla frutta (125 ml)	Succo di frutta (200 ml) + 2 biscotti secchi

Allergeni UE 1169/2011

*i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI (SI)

MENU' **Estivo** - Scuola dell'Infanzia, Primaria e Medie

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta all'olio Hamburger all'olio Pisellini* saporiti Frutta di stagione	Pasta al pesto Tacchino arrosto Carote all'olio Yogurt	Pizza margherita (INFANZIA: Pizza rossa) Prosciutto cotto Crudité di verdure Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Insalata di pomodori Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo panato Zucchine all'olio Gelato	Insalata di pasta Parmigiano reggiano DOP Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con crostini di pane Petto di pollo al limone Patate al forno Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Frittata al parmigiano Purè di patate Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di merluzzo* al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta all'olio Stracchino Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpettone al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Carote all'olio Yogurt
Mercoledì	Pasta al pomodoro Burger di merluzzo* al forno Fagiolini* in insalata Gelato	Pasta al ragù vegetale Platessa* panata Fagioli olio e salvia Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata di zucchine Carote prezzemolate Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Burger di merluzzo* al forno Bieta* saltata Yogurt	Pizza margherita (INFANZIA: Pizza rossa) Frittata trippata Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Lonza di suino panata Zucchine all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al ragù Frittata al forno Bieta* all'agro Frutta di stagione	Pasta all'olio Cotoletta alla milanese Insalata di cetrioli e pomodori Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Polpette di legumi Insalata mista Gelato	Insalata di riso Arista al forno Insalata verde Frutta di stagione	Ravioli olio e salvia (INFANZIA: pasta all'olio e salvia) Polpette di merluzzo* al forno Piselli* all'olio Frutta di stagione	Risotto con le zucchine Pollo arrosto Insalata di pomodori Frutta di stagione
Venerdì	Pizza rossa Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Ricotta Crudité di verdure Frutta di stagione	Passato di legumi con pastina Pollo arrosto Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Scaloppine di tacchino Ceci all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Robiola Crudité di verdure Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Platessa* dorata Patate all'olio Frutta di stagione

Allergeni UE 1169/2011

*i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

Nota al menù: i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI (SI)

MENU' **Invernale** - Scuola dell'Infanzia, Primaria e Medie

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Spinaci* saltati Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Carote julienne Dolce casalingo	Risotto alla zucca gialla Arista al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita (INFANZIA: Pizza rossa) Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di spinaci* Cruditè di verdure Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Platessa* panata Carote julienne Dolce casalingo
Martedì	Pasta all'olio Rotolo di frittata cotta e formaggio Finocchi in insalata Yogurt alla frutta	Passato di verdura* con crostini di pane Merluzzo* panato Ceci all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Frittata al forno Bieta* all'agro Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Platessa* alla mugnaia Piselli* saporiti Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Stracchino Lattuga Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di patate Spinaci* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Riso all'ortolana Fettine di vitellone alla pizzaiola Piselli* all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita (INFANZIA: Pizza rossa) Prosciutto cotto Lattuga Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Vellutata di verdura con farro Polpettone al forno Purea di patate Frutta di stagione	Passato di verdure con orzo Scaloppine di maiale al limone Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù Robiola Broccoli all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Lasagne al ragù Ricotta Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di manzo al forno Finocchi gratinati Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Pollo arrosto Carote all'olio Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Petto di pollo panato Carote all'olio Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Polpette di pesce* al forno Ceci all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita (INFANZIA: Pizza rossa) Prosciutto cotto Finocchi in insalata Frutta di stagione
Venerdì	Crema di carote con pastina Polpette di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Risotto alla milanese Parmigiano reggiano DOP Broccoli saltati Frutta di stagione	Ravioli all'olio e salvia (INFANZIA: pasta olio e salvia) Polpette di legumi Cruditè di verdure Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata al forno Fagiolini* all'agro Dolce casalingo	Pasta al pesto Tacchino arrosto Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione

Allergeni UE 1169/2011

*i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

Nota al menù: i suddetti menù sono stati elaborati in conformità alle "Linee d'indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (Ministero della Salute, edizione Giugno 2017) con particolare attenzione alle modalità di preparazione e taglio del cibo.