

**COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA – AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI - REFEZIONE SCOLASTICA 2024-2025  
ASILO NIDO (12-36 mesi)**

**TABELLE DIETETICHE – MENU - AUTUNNO INVERNO. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO**

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<b>LUNEDI'</b>	Crema di carote con crostini di pane/pastina Frittata con verdure Verdure miste cotte	Crema di verdure con riso Filetti di Platessa alla mugnaia Broccoletti	Vellutata di verdure Pizza margherita Scaglie di Grana Padano	Ravioli di spinaci e ricotta Merluzzo al pomodoro Finocchi gratinati
<b>MARTEDI'</b>	Risotto con cavolo verza Arista al forno Pisellini alla salvia	Lasagne al ragù (da bovino Toscano) Fagiolini	Passato di ceci e zucca gialla con farro/orzo Petto di pollo BIO alla pizzaiola Verdure miste cotte	Polenta Spezzatino di tacchino Cavolfiore
<b>MERCOLEDI'</b>	Passato di verdure con farro/orzo Pollo arrosto Patate	Passato di fagioli e lenticchie con orzo/farro Petto di tacchino arrosto Carotine cotte	Vellutata di cavolfiore con pasta/riso Polpettine di carne (da bovino Toscano/Toscano) Carotine cotte	Pasta al sugo di carote e cipolla Sformato di spinaci
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al ragù di verdure Polpettine di ceci e verdure al forno	Pasta in brodo di verdure Polpettine di ceci e verdure al forno Verdure miste cotte	Pasta al pesto di broccoli Frittata con verdure Fagiolini	Passato di verdure con farro/orzo Petto di pollo al limone Patate
<b>VENERDI'</b>	Riso al pomodoro Filetti di Platessa gratinata Carote olio e prezzemolo	Risotto alla zucca gialla Formaggio Spinaci saltati	Pasta al pomodoro Polpettine di merluzzo Pisellini alla salvia	Pasta al ragù di lenticchie Robiola Carotine cotte

**TABELLE DIETETICHE – MENU - PRIMAVERA ESTATE. DI NORMA ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE**

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<b>LUNEDI'</b>	Ravioli di spinaci e ricotta Filetti di Platessa gratinati Zucchine al pomodoro	Crema di carote con pasta/riso Petto di pollo gratinato Zucchine trifolate	Pizza al pomodoro Zucchine olio e basilico Ricotta con miele	Pasta con sugo di carote e cipolla Mozzarella Insalatina di pomodori
<b>MARTEDI'</b>	Passato di verdure con pasta/crostini di pane Polpettine di carne (da bovino Toscano) Patate al prezzemolo	Pasta al pomodoro fresco Tortino / frittata con verdure Pisellini	Riso dell'orto Farinata di ceci (cecina) Carotine cotte	Passato di verdura con farro/orzo Petto di tacchino al forno Patate al prezzemolo
<b>MERCOLEDI'</b>	Pappa al pomodoro/pasta Pollo arrosto Fagiolini trifolati	Risotto alle zucchine Filetti di Platessa alla mugnaia Verdure miste cotte	Passato di verdure con farro/orzo Pollo arrosto Insalata di patate, pomodori e basilico	Crema di porri e zucchine con pasta Merluzzo al pomodoro Fagiolini
<b>GIOVEDI'</b>	Lasagne di verdure Scaglie di Grana Padano Carotine cotte	Pasta al pesto di melanzane Bocconcini di tacchino Fagiolini	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata Bietola olio e limone	Risotto ai carciofi Polpettine di ceci e verdure al forno Insalatina di pomodori Gelato alla frutta
<b>VENERDI'</b>	Vellutata di piselli con riso Polpettine di verdure Insalatina di pomodori	Pasta olio e basilico Polpettine di ceci e verdure al forno Insalatina di pomodori	Pasta al pesto di zucchine Polpettine di merluzzo Insalatina di pomodori	Pasta alla pizzaiola Polpettine di spinaci e ricotta

**NOTE AL MENU:** Frutta (allo spuntino) e verdura fresca da agricoltura BIO, pane BIO, pasta prodotta con grano duro 100% toscano BIO, carne certificata da bovini e suini nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunicole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire Olio extra vergine d'oliva. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: [www.asocollevaldelsa.it](http://www.asocollevaldelsa.it)