



Comune di  
Castellina in Chianti

03 novembre 2025 - 03 Aprile 2026

INF-PRIM

# MENU

AUTUNNO-INVERNO  
CASTELLINA IN CHIANTI



**MENÙ INFANZIA-PRIMARIA**  
**AUTUNNO-INVERNO**



Comune di  
Castellina in  
Chianti

\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine. I prodotti ittici: provenienti dalle zone di pesca FAO 27/37 e certificati MSC, principale schema di certificazione della pesca sostenibile a livello internazionale. Uova, latte, yogurt e succhi di frutta: prodotti al 100% di provenienza biologica. Le % della provenienza biologica di tutti gli altri prodotti (BIO) fanno riferimento ai CAM emanati nel decreto legge del Marzo 2020 dal Ministero della Salute e ad offerta tecnica migliorativa di Vivenda Spa. La carne rossa di vitello (magatello): prodotta al 100% di Filiera Corte Toscana.



Prodotto con materia prima al 100% biologico



Piatto sostenibile ed eco-friendly



piatto tradizionale della Regione Toscana

	I SETTIMANA: 24-11;12-01;23-02	II SETTIMANA: 01-12;19-01;02-03	III SETTIMANA 09-12;26-01;09-03	IV SETTIMANA 03-11;15-12;02/02;16-03	V SETTIMANA 10-11;22-12;09-02;23-03	VI SETTIMANA 17-11;07-01;16-02;30-03
LUNEDI'	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Platessa* <b>MSC</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Piselli* all'olio <b>BIO</b> <b>Frutta/succo di frutta 100% BIO</b> senza zuccheri aggiunti per primarie	Riso <b>BIO</b> allo zafferano Scaloppine di tacchino alla salvia Spinaci* <b>BIO</b> saporiti <b>Pane</b> <b>Frutta/succo di frutta 100% BIO</b> senza zuccheri aggiunti per primarie	Pasta <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Frittata con uova 100% <b>BIO</b> Piselli* <b>BIO</b> saporiti <b>Pane integrale</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>	Riso <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Petto di pollo <b>BIO</b> al profumo di limone Finocchi <b>gratinati</b> <b>BIO</b> <b>Pane</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>	Vellutata di lenticchie rosse 100% <b>BIO</b> con pastina <b>BIO</b> Mozzarella <b>BIO</b> Insalata <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b> /dolce del forno per l'infanzia	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Cotoletta di lonza con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Insalata mista <b>BIO</b> Pan <b>Frutta di stagione BIO</b>
MARTEDI'	Polenta all'olio/ pomodoro <b>BIO</b> Polpettone di carne <b>del salumificio "Gerini"</b> Carote <b>BIO</b> julienne Pane <b>Frutta di stagione BIO</b>	Pasta <b>BIO</b> al pesto Polpettone di carne <b>del salumificio "Gerini"</b> Carote <b>BIO</b> al tegame Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Crema di carote <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> Fusilli di pollo al forno <b>BIO</b> Patate lesse <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Uova sode 100% <b>BIO</b> in salsa verde Fagiolini* all'olio <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> alla zucca gialla/ortolana* Halibut* <b>MSC</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Spinaci* <b>BIO</b> filanti Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di ceci <b>BIO</b> con pastina <b>BIO</b> Pecorino fresco <b>BIO</b> Carote <b>BIO</b> julienne e mais Frutta di stagione <b>BIO</b>
MERCOLEDI'	Pizza margherita (rossa infanzia) del forno Tortino di verdure* <b>BIO</b> Insalata verde <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta <b>BIO</b> al ragù di carne <b>del salumificio "Gerini"</b> Mozzarella <b>BIO</b> Finocchi <b>BIO</b> e arance Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> in brodo vegetale Halibut* <b>MSC</b> con pomodoro e olive Finocchi <b>BIO</b> trifolati Pane Dolce del forno	Pasta integrale <b>BIO</b> al ragù veg <b>BIO</b> * Arista <b>BIO</b> al forno Carote <b>BIO</b> julienne Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Polpette di carne <b>del salumificio "Gerini"</b> Piselli* <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pan integrata Frutta di stagione <b>BIO</b>	Lasagna* pesto e fagiolini* <b>BIO</b> Tacchino arrosto <b>BIO</b> Bieta* <b>BIO</b> all'agro Frutta di stagione <b>BIO</b>
GIRODI	Riso <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Petto di pollo con pane grattugiato <b>BIO</b> del forno e olio evo <b>BIO</b> Purè di zucca gialla/bietola* <b>BIO</b> saltata Pane Frutta di stagione <b>BIO</b> /dolce del forno per l'infanzia	Pasta al pesce* <b>MSC</b> Rotolo di frittata con uovo 100% <b>BIO</b> spinaci* e stracchino <b>BIO</b> Insalata verde <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Lasagne* al ragù di carne <b>del salumificio "Gerini"</b> Grana padano DOP	Pizza rossa/ciaccino del forno Stracchino <b>BIO</b>	Passato di verdure* <b>BIO</b> con orzo <b>BIO</b> Frittata con uova 100% <b>BIO</b> al parmigiano	Risotto al cavolo viola e dolcelotto di Maremma <b>BIO</b> / Ricotta <b>BIO</b> 100% italiana Polpettine di merluzzo* <b>MSC</b> al forno
VENERDI'	Passato di fagioli con orzo <b>BIO</b> Robiola <b>BIO</b> Verdure in pinzimonio <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Vellutata di zucca gialla/piselli* <b>BIO</b> con crostini Roast-beef di carne <b>del salumificio "Gerini"</b> Broccoli/cavolfiore <b>BIO</b> gratinati Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro e ricotta <b>BIO</b> Platessa* <b>MSC</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Insalata mista <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di verdure* <b>BIO</b> con riso <b>BIO</b> Polpettine di merluzzo* <b>MSC</b> al forno Patate <b>BIO</b> arrosto Frutta di stagione <b>BIO</b>	Tortellini al pomodoro <b>BIO</b> Cecina al forno Cruditè di verdure <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta <b>BIO</b> all'olio <b>BIO</b> Uova sode 100% <b>BIO</b> in salsa verde Cavolfiore <b>BIO</b> al forno Frutta di stagione <b>BIO</b>