



Comune di  
CASTELLINA IN CHIANTI

01 settembre-31 ottobre 2025/07 aprile-31 luglio 2026

NIDO

MENÙ

PRIMAVERA-ESTATE

CASTELLINA IN CHIANTI



MENÙ NIDO  
PRIMAVERA ESTATE



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 Corta Toscana.

Prodotto con materia prima al 100% biologico Piatto sostenibile ed eco-friendly piatto tradizionale della Regione Toscana

	I SETTIMANA 01/09:13/10 07/04-18/05-29/06	II SETTIMANA 08/09:20/10 13/04-25/05-06/07	III SETTIMANA 15/09:27/10 20/04-01/06-13/07	IV SETTIMANA 22/09 27/04-08/06-20/07	V SETTIMANA 29/09 04/05-15/06-27/07	VI SETTIMANA 06/10 11-05/22-06
LUNEDÌ	Riso <b>BIO</b> in crema di spinaci* <b>BIO</b> Robiola <b>BIO</b> Pomodori/fagiolini* <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> al ragù di merluzzo <b>MSC</b> * Grana Padano DOP Finocchi/carote <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Frittata con uova 100% <b>BIO</b> al Fagiolini* <b>BIO</b> all'agro Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> al pomodoro fresco <b>BIO</b> e basilico Platessa* <b>MSC</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Spinaci* <b>BIO</b> gratinati Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Crema di lattuga <b>BIO</b> con corallini Pizza rossa <b>BIO</b> del forno Mozzarella <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Scaloppine di tacchino <b>BIO</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Piselli* <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>
MARTEDÌ	Pastina <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Scaloppine di tacchino <b>BIO</b> al limone Zucchine <b>BIO</b> trifolate Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di ceci <b>BIO</b> con farro <b>BIO</b> Stornato di verdure <b>BIO</b> di stagione Spinaci* <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Primo sale <b>BIO</b> Carote <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> con la ricotta <b>BIO</b> Uovo sodo 100% <b>BIO</b> in salsa verde Insalata di pomodori <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Polpette di merluzzo* <b>MSC</b> al forno Verdure miste* <b>BIO</b> al forno Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Lasagne* al pomodoro <b>BIO</b> Ricotta <b>BIO</b> Spinaci* <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>
MERCOLEDÌ	Pastina <b>BIO</b> al ragù di lenticchie rosse 100% <b>BIO</b> Uovo sodo 100% <b>BIO</b> in salsa verde Carote crude <b>BIO</b> grattugiate Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Petto di pollo <b>BIO</b> al profumo di limone Tris di verdure* <b>BIO</b> al forno Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Risotto <b>BIO</b> allo zafferano Polpettine di merluzzo* <b>MSC</b> al forno Bietole* <b>BIO</b> saltate Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di fagioli <b>BIO</b> con pastina <b>BIO</b> Stracchino <b>BIO</b> Zucchine <b>BIO</b> trifolate Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Risotto <b>BIO</b> alla parmigiana Scaloppine di pollo <b>BIO</b> agli aromi Fagiolini* <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di verdure* <b>BIO</b> con riso <b>BIO</b> Arista agli aromi/al latte 100% <b>BIO</b> Finocchi trifolati/pomodori <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>
GIOVEDÌ	Passato di verdure* <b>BIO</b> e legumi <b>BIO</b> con orzo <b>BIO</b> Petto di pollo <b>BIO</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Purè di patate <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Polpettine di merluzzo* <b>MSC</b> al forno Zucchine <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> e <b>origano</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Lasagne* al ragù di carne <b>del</b> <b>salumificio "Gerini"</b> Insalata di fagioli cannellini <b>BIO</b> con pomodori <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> al ragù vegetale Roast-beef di carne <b>del salumificio</b> <b>"Gerini"</b> Patate <b>BIO</b> alla fattoressa Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di verdure* <b>BIO</b> con pastina <b>BIO</b> Frittata con uova 100% <b>BIO</b> di patate <b>BIO</b> e formaggio Bietta* <b>BIO</b> saltata Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina al ragù di carne <b>del</b> <b>salumificio "Gerini"</b> Burger di ceci <b>BIO</b> Carote <b>BIO</b> prezzemolate Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>
VENERDÌ	Pastina <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Halibut* <b>MSC</b> con pomodorini olive e erba cipollina Bietta* all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> in brodo vegetale Stracotto di carne <b>del</b> <b>salumificio "Gerini"</b> alla fiorentina Patate <b>BIO</b> arrosto Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> con crema di zucchine <b>BIO</b> Tacchino <b>BIO</b> arrosto Piselli* <b>BIO</b> saporiti Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Bocc. di petto di pollo <b>BIO</b> al forno Carote <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> all'olio evo <b>BIO</b> Polpettone di carne <b>del salumificio</b> <b>"Gerini"</b> al forno Pomodori all'olio evo <b>BIO</b> Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pastina <b>BIO</b> al pomodoro <b>BIO</b> Halibut* <b>MSC</b> con pane grattugiato del forno e olio evo <b>BIO</b> Zucchine <b>BIO</b> gratinate Pane Frutta di stagione <b>BIO</b>