



MENU NO GLUTINE SCUOLE PRIMARIE DI CASTELLANZA

Anno Scolastico 2025-2026 In vigore dal 20 Aprile dalla 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA: Pane S/G con barretta di cioccolato	PRIMO	Pasta S/G con crema al Parmigiano	Riso S/G con crema di zucchine	Insalata mista (insalata, olive)	Zuppa di verdure* e legumi con RISO S/G	Pasta S/G al pesto
	SECONDO	Affettato di tacchino	Omelette S/G	Gnocchi S/G al ragù di carne	Formaggio spalmabile	Filetto di passera*gratinata S/G
	CONTORNO	Pomodori	Julienne di carote fresche		Patate* al prezzemolo	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA: Merenda S/g	PRIMO	Pasta S/G al ragù di verdure	Pasta S/G al pesto	Ravioli S/G al parmigiano	Pasta S/G con basilico, pomodori e Parmigiano	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Ricotta	Omelette S/G	Legumi in umido	Bocconcini di pollo gratinati con aromi S/G	Fettuccine di totano* gratinate S/G
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Insalata e olive	Pomodori	Julienne di carote	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA: Merenda s/g	PRIMO	Pasta S/G con crema di zucchine	Pasta S/G al pomodoro	Crema di legumi con Riso	Pasta S/G olio e Pamigiano	Riso con crema allo zafferano
	SECONDO	Tonno all' olio	Omelette S/G	½ Provolone	Pollo arrosto	Merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Insalata e carote julienne	Fagiolini* all'olio	Spinaci* al Parmigiano	Pomodori	Patate* al prezzemolo
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA: Merenda S/g	PRIMO	Tagliatelle S/G al pomodoro e ceci	Crema di verdure* con riso	Insalata mista	Ravioli S/G con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione	Merluzzo/ limanda* gratinato/a S/G	Pizza margherita S/G	Pollo arrosto	Omelette S/G
	CONTORNO	Insalata verde	Patate*al prezzemolo		Pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

*Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.*

