



# Menù ESTIVO NO LATTE E DERIVATI- 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: Panino al cioccolato	PRIMO	Pasta all'olio	Riso con zucchine	Insalata mista (insalata, olive)	Crema di verdure* e riso	Pasta olio e basilico
	SECONDO	Affettato di tacchino	Omelette	Gnocchi al ragù di carne	Prosciutto cotto	Filetto di passera*gratinata
	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 NO LATTE	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure	<b>Pasta olio e basilico</b>	Pasta con verdure*	Pasta fredda con basilico, pomodori	Riso all'olio
	SECONDO	Prosciutto cotto	Omelette no latticini	Legumi in umido	Bocconcini di pollo gratinati con aromi	Fettuccine di totano*gratinate
	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 NO LATTE	PRIMO	Pasta con zucchine	Pasta integrale al pomodoro	<b>Crema di verdure* e riso</b>	Pasta all'olio	Riso con zafferano
	SECONDO	Tonno all'olio	<b>Omelette</b>	½ pz prosciutto cotto	<b>Pollo arrosto</b>	Merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Insalata e carote julienne	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Pomodori	Patate* al prezzemolo
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA: Merenda NO LATTE	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	<b>Insalata mista</b>	Pasta alle verdure	Riso all'olio
	SECONDO	Pr. Cotto ½ porzione	Merluzzo/ limanda* gratinato/a	<b>Focaccia</b>	Pollo arrosto	<b>Omelette</b>
	CONTORNO	Insalata verde	Patate*al prezzemolo	<b>Affettato di tacchino</b>	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.*

