



Menù NO CARNE E NO PESCE- ESTIVO- 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 con crema al Parmigiano	Riso con crema di zucchine	Insalata mista (insalata, olive)	Zuppa di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pesto
	SECONDO	Formaggio	Uova strapazzate/ frittata al formaggio	Gnocchi al pomodoro	Formaggio spalmabile	Hamburger* vegetale
	CONTORNO	Pomodori	Julienne di carote fresche	Legumi in umido	Patate* al prezzemolo	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA: plumcake	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure	Pasta al pesto	Ravioli di magro al parmigiano	Pasta fredda con basilico, pomodori e Parmigiano	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Ricotta	Uova strapazzate	Falafel*	Formaggio	Legumi in umido
	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: crackers	PRIMO	Pasta con crema di zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Crema di legumi con crostini	Pasta olio e Pamigiano	Riso con crema allo zafferano
	SECONDO	Formaggio	Frittata con formaggio/ uova strapazzate	½ Provolone	Falafel*	Legumi in umido
	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: taralli	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro e ceci	Crema di verdure* con riso	Insalata mista	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione	Hamburger* vegetale	Pizza margherita	Falafel*	Uova strapazzate/ frittata al formaggio
	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.*