



MENU INVERNALE SCUOLE PRIMARIE CASTELLANZA - NO GLUTINE In vigore dal 10/11/25 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :PANE S/G CON BARRETTA DI CIOCCOLATA S/G	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso S/G	Risotto alla piemontese S/G	Pasta S/G AL PESTO	Pasta S/G al pomodoro	Pasta S/G con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone Valpadana Dop½ porzione	Arrosto di carrè con aromi	Fettuccine di totano* con pangrattato S/G	Pollo arrosto	Frittata al parmigiano
	CONTORNO	Patate al forno	Fagiolini* all'olio	Broccoli* all'olio	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA : PLUMCAKE S/G	PRIMO	Pizza margherita S/G	Crema di ortaggi e legumi riso s/g	Riso con crema allo zafferano	Ditalini S/G in brodo	Pasta S/G con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	½ porzione di affettato di tacchino	Asiago DOP ½ porzione	Arista al latte	Bocconcini di pollo con pangrattato S/G	Limanda* gratinata con pangrattato S/G
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista verde e rossa	Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA : crackers S/G	PRIMO	Pasta S/G al pesto	Pasta S/G con ragù di verdure*	Zuppa cremosa di patate legumi e verdura* riso S/G	Gnocchi S/G al pomodoro	Pasta S/G in salsa rosa (
	SECONDO	Bocconcini di pollo	Quadrato di frittata al formaggio al forno	Pollo arrosto	Mozzarella	Filetto di limanda* gratin
	CONTORNO	Carote* all'olio	Broccoli* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA : Cracker s/G	PRIMO	Pasta S/G al pomodoro e basilico	Risotto S/G al pomodoro	Insalata, carote, olive e mais	Crema di legumi con riso S/G	Pasta S/G pesto, broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	OMELETTE	Tagliatelle S/G con ragù di carne	Arrosto di tacchino	Trancetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Cavolfiori* all'olio	Fagiolini* all'olio	FOCACCIA S/G	Patate al forno	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

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." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.



MENU INVERNALE SCUOLA SECONDARIA CASTELLANZA - NO FRUTTA SECCA

In vigore dal 10/11/25 1°

settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso S/G		Pasta S/G al pesto	Pasta S/G al pomodoro	
	SECONDO	Provolone Valpadana Dop½ porzione		Fettuccine di totano* con pangrattato S/G	Pollo arrosto	
	CONTORNO	Patate al forno		Broccoli* all'olio	Julienne di carote con mais	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita S/G		Riso S/G con crema allo zafferano	Ditalini S/G in brodo	
	SECONDO	½ porzione di affettato di tacchino		Arista al latte	Bocconcini di pollo dorati con pangrattato S/G	
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio		Insalata e cavolo cappuccio	Purè di patate	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta S/G al pesto		Zuppa cremosa di patate legumi e verdura* riso S/G	Gnocchi S/G al pomodoro	
	SECONDO	Bocconcini di pollo S/G		Pollo arrosto	Mozzarella	
	CONTORNO	Carote* all'olio		Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta S/G al pomodoro e basilico		Insalata, carote, olive e mais	Crema di legumi con riso S/G	
	SECONDO	Formaggio spalmabile		Tagliatelle S/G con ragù di carne	Arrosto di tacchino	
	CONTORNO	Cavolfiori* all'olio		FOCACCIA S/G	Patate al forno	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	

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." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.