



MENU INVERNALE SCUOLE PRIMARIE CASTELLANZA

In vigore dal 10/11/25 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda CASTELLANZA :panino al cioccolato	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini	Risotto alla piemontese	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone Valpadana Dop½ porzione	Arrosto di carrè con aromi	Fettuccine di totano* dorate/in umido	Pollo arrosto	Uova strapazzate con parmigiano reggiano
	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	PRIMO	Trancio di pizza margherita	Crema di ortaggi e legumi con crostini	Riso con crema allo zafferano	Ditalini in brodo	Pasta con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	½ porzione di affettato di tacchino	Asiago DOP ½ porzione	Arista al latte	Bocconcini di pollo dorati	Limanda* gratinata
	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	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Zuppa cremosa di patate legumi e verdura* con crostini	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)
	SECONDO	Polpette* in umido	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 :taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto al pomodoro	Insalata, carote, olive e mais	Crema di legumi con orzo	Pasta con pesto di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Frittata con parmigiano	Tagliatelle con ragù di carne	Arrosto di tacchino	Trancetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Cavolfiori* all' olio	Fagiolini* all' olio	FOCACCIA	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

In vigore dal 10/11/25 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini		Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	
	SECONDO	Provolone Valpadana Dop½ porzione		Fettuccine di totano* dorate/in umido	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	Trancio di pizza margherita		Riso con crema allo zafferano	Ditalini in brodo	
	SECONDO	½ porzione di affettato di tacchino		Arista al latte	Bocconcini di pollo dorati	
	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 al pesto		Zuppa cremosa di patate legumi e verdura* con crostini	Gnocchi al pomodoro	
	SECONDO	Polpette* in umido		Pollo arrosto	Erbazzone*	
	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 al pomodoro e basilico		Insalata, carote, olive e mais	Crema di legumi con orzo	
	SECONDO	Formaggio spalmabile		Tagliatelle con ragù di carne	Arrosto di tacchino	
	CONTORNO	Cavolfiori* all' olio		FOCACCIA	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.*