

# Menu Scuole Primarie Comune di Castellanza – NO MAIALE

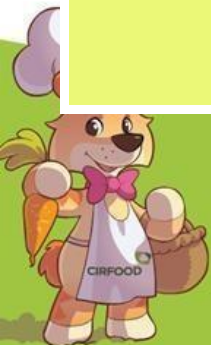
Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi freschi e Pamigiano Reggiano	Risotto zucchine e zafferano	<b>Pasta con ragù alla Bolognese</b>	Zuppa di verdure cremose con legumi	Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo al forno	<b>Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica</b>	Mozzarella	<b>PESCE AL FORNO</b>	<b>Quadrottino di frittata al forno con parmigiano e patate</b>
	CONTORNO	Fagiolini trifolati	<b>Julienne di carote fresche</b>	Pomodori al profumo di origano	Insalata variegata con olive	Spinaci al forno
	DESSERT	Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
2 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Artigianale Margherita	<b>Pasta integrale con ragù di verdure frullate e basilico</b>	<b>RISO OLIO</b>	<b>Pasta con olio e Pamigiano Reggiano</b>	Gnocchi di patate al pomodoro
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO	Quadratino di frittata al forno con spinaci e formaggio	<b>Trancetto di pollo arrosto</b>	Provolone	Filetto di platessa panata al forno
	CONTORNO	<b>Julienne di carote fresche</b>	Insalata di pomodori	<b>Erbette al forno</b>	Patate al forno	Fagiolini all'agro
	DESSERT	Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
3 SETTIMANA	PRIMO	<b>Pasta al pesto fresco</b>	Risotto alla parmigiana	<b>Tagliatelle con pomodoro e basilico</b>	Pasta alla Norma	Insalata di riso Vegetariana
	SECONDO	<b>Primosale</b>	Straccetti di tacchino	Fettuccine di totano gratinate	Quadratino di frittata al forno con formaggio	FORMAGGIO
	CONTORNO	Insalata mista	<b>Julienne di carote fresche</b>	Pomodori alla Mediterranea	Fagiolini in insalata	Patate al prezzemolo
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alla milanese	Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano	Trancio di pizza Artigianale Margherita	Zuppa di verdure cremose con legumi	Pasta al pesto fresco
	SECONDO	<b>Mozzarella</b>	Arrosto di manzo	<b>½ porzione di FORMAGGIO</b>	Fusello di pollo arrosto	<b>Merluzzo al limone</b>
	CONTORNO	Patate fresche in insalata all'agro	Spinaci al parmigiano	Fagiolini	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Pane integrale Frutta fresca</b>

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

VIENTE 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 Scuole Primarie Comune di Castellanza – NO CARNE

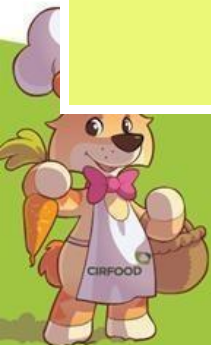
Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi freschi e Pamigiano Reggiano	Risotto zucchine e zafferano	<b>Pasta con ragù alla Bolognese</b>	Zuppa di verdure cremose con legumi	Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo al forno	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	Mozzarella	<b>PESCE AL FORNO</b>	<b>Quadrattino di frittata al forno con parmigiano e patate</b>
	CONTORNO	Fagiolini trifolati	<b>Julienne di carote fresche</b>	Pomodori al profumo di origano	Insalata variegata con olive	Spinaci al forno
	DESSERT	Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
2 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Artigianale Margherita	<b>Pasta integrale con ragù di verdure frullate e basilico</b>	<b>RISO OLIO</b>	<b>Pasta con olio e Pamigiano Reggiano</b>	Gnocchi di patate al pomodoro
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO	Quadrattino di frittata al forno con spinaci e formaggio	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	Provolone	Filetto di platessa panata al forno
	CONTORNO	<b>Julienne di carote fresche</b>	Insalata di pomodori	<b>Erbette al forno</b>	Patate al forno	Fagiolini all'agro
	DESSERT	Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
3 SETTIMANA	PRIMO	<b>Pasta al pesto fresco</b>	Risotto alla parmigiana	<b>Tagliatelle con pomodoro e basilico</b>	Pasta alla Norma	Insalata di riso Vegetariana
	SECONDO	<b>Primosale</b>	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	Fettuccine di totano gratinate	Quadrattino di frittata al forno con formaggio	FORMAGGIO
	CONTORNO	Insalata mista	<b>Julienne di carote fresche</b>	Pomodori alla Mediterranea	Fagiolini in insalata	Patate al prezzemolo
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alla milanese	Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano	Trancio di pizza Artigianale Margherita	Zuppa di verdure cremose con legumi	Pasta al pesto fresco
	SECONDO	<b>Mozzarella</b>	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	<b>FORMAGGIO</b>	FRITTATA	<b>Merluzzo al limone</b>
	CONTORNO	Patate fresche in insalata all'agro	Spinaci al parmigiano	Fagiolini	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>Pane integrale Frutta fresca</b>

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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 Scuole Primarie Comune di Castellanza – NO LATTOSIO

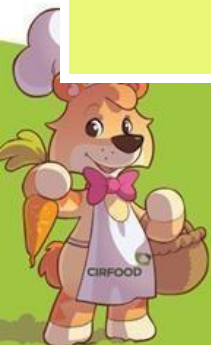
Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi freschi (NO PARM)	Risotto zafferano (NO LATTICINI)	Pasta con ragù alla Bolognese (NO PARM)	Zuppa di verdure cremose con legumi (NO PARM)	PASTA AL POMODORO (NO PARM)
	SECONDO	PESCE GRATINATO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica	PROSCIUTTO COTTO	Arista al forno con salsa ristretta	OMELETTE
	CONTORNO	Fagiolini trifolati	Julienne di carote fresche	Pomodori al profumo di origano	Insalata variegata con olive	Spinaci al forno
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	FOCACCIA	Pasta integrale con ragù di verdure e basilico (NO PARM)	Riso OLIO (NO PARM)	Pasta olio (NO PARM)	Gnocchi di patate al pomodoro (NO PARM)
	SECONDO	Prosciutto cotto	OMELETTE	Trancetto di pollo arrosto	LEGUMI IN UMIDO	Filetto di platessa panata al forno
	CONTORNO	Julienne di carote fresche	Insalata di pomodori	Erbette al forno	Patate al forno	Fagiolini all'agro
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta OLIO E BASILICO (NO PARM)	Riso OLIO (NO PARM)	Tagliatelle con pomodoro e basilico (NO PARM)	Pasta alla Norma (NO PARM)	Insalata di riso Vegetariana
	SECONDO	PESCE AL FORNO	Straccetti di tacchino	Fettuccine di totano gratinate	OMELETTE	Lonzino di Maiale alla pizzaiola
	CONTORNO	Insalata mista	Julienne di carote fresche	Pomodori alla Mediterranea	Fagiolini in insalata	Patate al prezzemolo
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto zafferano (NO LATTICINI)	Pasta con aromi freschi (NO PARM)	FOCACCIA	Zuppa di verdure cremose con legumi (NO PARM)	Pasta OLIO E BASILICO (NO PARM)
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Arrosto di manzo	Prosciutto cotto	Fusello di pollo arrosto	Merluzzo al limone
	CONTORNO	Patate fresche in insalata all'agro	Spinaci OLIO	Fagiolini	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Pane integrale Frutta fresca

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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 Scuole Secondarie Comune di Castellanza – NO MAIALE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi freschi e Pamigiano Reggiano		<b>Pasta con ragù alla Bolognese</b>		Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo al forno		Mozzarella		<b>Quadrottino di frittata al forno con parmigiano e patate</b>
	CONTORNO	Fagiolini trifolati		Pomodori al profumo di origano		Spinaci al forno
	DESSERT	Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Frutta fresca</b>
2 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Artigianale Margherita		<b>RISO OLIO</b>		Gnocchi di patate al pomodoro
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO		<b>Trancetto di pollo arrosto</b>		Filetto di platessa panata la forno
	CONTORNO	<b>Julienne di carote fresche</b>		<b>Erbette al forno</b>		Fagiolini all'agro
	DESSERT	Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Frutta fresca</b>
3 SETTIMANA	PRIMO	<b>Pasta al pesto fresco</b>		<b>Tagliatelle con pomodoro e basilico</b>		Insalata di riso Vegetariana
	SECONDO	<b>Primosale</b>		Fettuccine di totano gratinate		FORMAGGIO
	CONTORNO	Insalata mista		Pomodori alla Mediterranea		Patate al prezzemolo
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Frutta fresca</b>
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alla milanese		Trancio di pizza Artigianale Margherita		Pasta al pesto fresco
	SECONDO	<b>Mozzarella</b>		<b>½ porzione di FORMAGGIO</b>		<b>Merluzzo al limone</b>
	CONTORNO	Patate fresche in insalata all'agro		Fagiolini		Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Pane integrale Frutta fresca</b>

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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 Scuole Secondarie Comune di Castellanza – NO CARNE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi freschi e Pamigiano Reggiano		<b>Pasta con ragù alla Bolognese</b>		Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo al forno		Mozzarella		<b>Quadrottino di frittata al forno con parmigiano e patate</b>
	CONTORNO	Fagiolini trifolati		Pomodori al profumo di origano		Spinaci al forno
	DESSERT	Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Frutta fresca</b>
2 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Artigianale Margherita		<b>RISO OLIO</b>		Gnocchi di patate al pomodoro
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO		<b>LEGUMI IN UMIDO</b>		Filetto di platessa panata la forno
	CONTORNO	<b>Julienne di carote fresche</b>		<b>Erbette al forno</b>		Fagiolini all'agro
	DESSERT	Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Frutta fresca</b>
3 SETTIMANA	PRIMO	<b>Pasta al pesto fresco</b>		<b>Tagliatelle con pomodoro e basilico</b>		Insalata di riso Vegetariana
	SECONDO	<b>Primosale</b>		Fettuccine di totano gratinate		FORMAGGIO
	CONTORNO	Insalata mista		Pomodori alla Mediterranea		Patate al prezzemolo
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Frutta fresca</b>
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alla milanese		Trancio di pizza Artigianale Margherita		Pasta al pesto fresco
	SECONDO	<b>Mozzarella</b>		<b>FORMAGGIO</b>		<b>Merluzzo al limone</b>
	CONTORNO	Patate fresche in insalata all'agro		Fagiolini		Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca		<b>Frutta fresca</b>		<b>Pane integrale Frutta fresca</b>

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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.

