

# Menù NO CARNE Scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
--------	---------	-----------	---------	---------

1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi con orzo	Sedanini con olio aromatizzato alle erbe fini e parmigiano	Pasta al pesto artigianale	Fusilli con pomodoro al profumo di basilico	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Primo sale ½ porzione	POLPETTE DI LEGUMI	Fettuccine di totani gratinate	FORMAGGIO	Quadrato di frittata al forno
	CONTORNO	Patate fresche al forno	Fagiolini trifolati	Spinaci all'olio aromatizzato	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	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	Crema di ortaggi e legumi con farro	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione	Trancetto di merluzzo gratinato	LEGUMI IN UMIDO	FORMAGGIO	Quadrato di frittata con spinaci
	CONTORNO	Erbette all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate fresche	Julienne di carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio fresco	Quadrato di frittata al forno	LEGUMI IN UMIDO	FORMAGGIO	Meluzzo al limone
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci con olio aromatizzato	Insalata mista con olive	Fagiolini	Insalata mista
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Crema di legumi con orzo	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	RISO ALL'OLIO	Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci
	SECONDO	PESCE AL FORNO	Mozzarella ½ porzione	Tagliatelle con ragù VEGETARIANO	HAMBURGER/POLPETTE LEGUMI	Trancetti di merluzzo al pomodoro
	CONTORNO	Erbette all'olio	Patate al forno		Fagiolini	Julienne di carote
	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 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.



# Menù NO CARNE e PESCE Scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi con orzo	Sedanini con olio aromatizzato alle erbe fini e parmigiano	Pasta al pesto artigianale	Fusilli con pomodoro al profumo di basilico	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Primo sale ½ porzione	<b>POLPETTE DI LEGUMI</b>	OMELETTE/FARINATA DI CECI	<b>FORMAGGIO</b>	Quadrato di frittata al forno
	CONTORNO	Patate fresche al forno	Fagiolini trifolati	<b>Spinaci all'olio aromatizzato</b>	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	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	<b>Crema di ortaggi e legumi con farro</b>	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione	<b>OMELETTE/FARINATA DI CECI</b>	LEGUMI IN UMIDO	<b>FORMAGGIO</b>	Quadrato di frittata con spinaci
	CONTORNO	Erbette all'olio	<b>Insalata mista</b>	Iceberg con cavolo cappuccio	Pure' di patate fresche	Julienne di carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	<b>Risotto allo zafferano</b>	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio fresco con grissini	Quadrato di frittata al forno	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	<b>FORMAGGIO</b>	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci con olio aromatizzato	<b>Insalata mista con olive</b>	Fagiolini	Insalata mista
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Crema di legumi con orzo	<b>Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)</b>	<b>RISO ALL'OLIO</b>	<b>Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci</b>
	SECONDO	<b>OMELETTE/FARINATA DI CECI</b>	<b>Mozzarella ½ porzione</b>	<b>Tagliatelle con ragù VEGETARIANO</b>	<b>HAMBURGER/POLPETTE LEGUMI</b>	<b>FORMAGGIO</b>
	CONTORNO	Erbette all'olio	Patate al forno		Fagiolini	Julienne di carote
	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 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.



# Menù NO MAIALE Scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi con orzo	Sedanini con olio aromatizzato alle erbe fini e parmigiano	Pasta al pesto artigianale	Fusilli con pomodoro al profumo di basilico	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Primo sale ½ porzione	<b>POLPETTE DI LEGUMI</b>	Fettuccine di totani gratinate	Sovracoscia di pollo arrosto	Quadrato di frittata al forno
	CONTORNO	Patate fresche al forno	Fagiolini trifolati	<b>Spinaci all'olio aromatizzato</b>	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	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	<b>Crema di ortaggi e legumi con farro</b>	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione	Trancetto di merluzzo gratinato	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	<b>Bocconcini di pollo</b>	<b>Quadrato di frittata con spinaci</b>
	CONTORNO	Erbette all'olio	<b>Insalata mista</b>	Iceberg con cavolo cappuccio	Pure' di patate fresche	<b>Julienne di carote</b>
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	<b>Risotto allo zafferano</b>	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio fresco	Quadrato di frittata al forno	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	Bruscitt	Meluzzo al limone
	CONTORNO	<b>Julienne di carote e mais</b>	Spinaci con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	Fagiolini	Insalata mista
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Crema di legumi con orzo	<b>Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)</b>	Risotto alla piemontese con aromi e parmigiano	<b>Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci</b>
	SECONDO	<b>PESCE AL FORNO</b>	<b>Mozzarella ½ porzione</b>	<b>Tagliatelle con ragù VEGETARIANO</b>	Arrosto di vitellone	<b>Trancetti di merluzzo al pomodoro</b>
	CONTORNO	Erbette all'olio	Patate al forno	<b>Insalata variegata</b>	Fagiolini	<b>Julienne di carote</b>
	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 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.



# Menù NO LATTE scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi con orzo (NO PARM)	Sedanini con olio aromatizzato alle erbe fini (NO PARM)	Pasta OLIO E BASILICO	Fusilli con pomodoro al basilico (NO PARM)	Riso+ZAFFERANO NO LATTICINI
	SECONDO	POLLO OLIO	Arista al forno con rosmarino	Fettuccine di totano gratinate	Sovracoscia di pollo arrosto	OMELETTE
	CONTORNO	Patate fresche al forno	Fagiolini trifolati	Spinaci all'olio aromatizzato	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	PRIMO	FOCACCIA	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive (NO PARM)	Riso ALL'OLIO (NO PARM)	Crema di ortaggi e legumi con farro (NO PARM)	Gnocchetti sardi AL POMODORO (NO PARM)
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Trancetto di merluzzo gratinato	Cotoletta di lonza alla milanese	Bocconcini di pollo al forno	OMELETTE
	CONTORNO	Erbette all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	PATATE OLIO	Julienne di carote
	FRUTTA	Grissini e Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	RISO ZAFFERANO (NO LATTICINI)	Penne integrali con ragù di verdure e basilico (NO PARM)	Gnocchi al pomodoro (NO PARM)	Polenta	Pasta al pomodoro (NO PARM)
	SECONDO	PESCE GRATINATO	OMELETTE	Carrè di maiale al forno con aromi freschi	Bruscitt	Merluzzo al limone
	CONTORNO	Insalata verde con olive	Spinaci con olio aromatizzato	Julienne di carote a mais	Fagiolini	Insalata mista
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta ALL'OLIO (NO PARM)	Crema di legumi con orzo (NO PARM)	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	RISO ALLA PIEMONTESE (NO LATTICINI)	Pasta BASILICO, BROCCOLI E FAGIOLINI (NO PARM)
	SECONDO	Prosciutto cotto	PESCE AL LIMONE	PASTA AL RAGÙ (NO PARM)	Arrosto di vitellone	Trancetto di merluzzo al pomodoro
	CONTORNO	Erbette all'olio	Patate al forno	Insalata mista	Fagiolini	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 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.

