

Menu Scuole Primarie Comune di Castellanza

Anno Scolastico 2021-2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli agli aromi e parmigiano	Risotto alla milanese	Tagliatelle al ragu'	Minestra di verdure con farro	Sedanini agli aromi
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Bocconcini di tacchino dorati al forno	1/2 porzione Provolone dolce	Arrosto di lonza	Filetto di merluzzo* con panure di mais
	CONTORNO	Carote alla julienne	Zucchine fresche saltate	Insalata	Pomodori con olive	Spinaci* alla parmigiana
	DESSERT	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	//piatto unico	Penne integrali alla norma	Risotto alla parmigiana	Crema di legumi	Agnolotti di magro al pomodoro
	SECONDO	Pizza margherita	Rotolo di frittata	Cotoletta di pollo	Insalata di merluzzo* con patate, pomodori e olive	½ porzione asiago
	CONTORNO	Fagiolini* e mais	Lattuga	Carote alla julienne		Erbette* al forno
	DESSERT	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Crema di verdure con ditali	Riso all'inglese con zucchine	//piatto unico	Sedani all'olio e parmigiano	Gnocchi al pomodoro e basilico
	SECONDO	Prosciutto cotto e melone	Formaggio spalmabile	Pasta pasticciata	Frittata al formaggio	Tortino di legumi
	CONTORNO		Pomodori con origano	Insalata mista	Carote e zucchine fresche alla julienne	Bis carote cotte e fagiolini*
	DESSERT	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Agnolotti ricotta e spinaci burro e salvia	Fusilli all'olio e parmigiano	Minestrone di verdure con farro	Risotto alla parmigiana	Penne integrali al pomodoro e basilico
	SECONDO	1/2 asiago	Cosce di pollo	Fesa di tacchino	Filetto di platessa* impanato	Frittata con piselli*
	CONTORNO	Insalata e radicchio	Spinaci* al forno	Fagiolini*	Pomodori	Carote alla julienne
	DESSERT	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime /surgelate all'origine

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI 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

settimane menù	settimane calendario
3	20/9-24/9 e 18/10-22/10
4	27/9-1/10 e 25/10-29/10
1	4/10-8/10
2	11/10-15/10



