



Menu Scuole Secondarie Comune di Castellanza

Anno Scolastico 2021-2022



		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Crema di verdure con pastina		Tagliatelle al ragu'		Sedanini agli aromi
	SECONDO	Salsiccia		Provolone dolce		Filetto di merluzzo* gratinato
	CONTORNO	Patata fresche al forno		Insalata		Spinaci* alla parmigiana
	DESSERT	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	//piatto unico		Risotto alla parmigiana		Agnolotti di magro al pomodoro
	SECONDO	Pizza margherita		Cotoletta di pollo		Asiago
	CONTORNO	Fagiolini* e mais		Carote alla julienne		Erbette* al forno
	DESSERT	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta pomodoro e besciamella		//piatto unico		Gnocchi al pomodoro e basilico
	SECONDO	Prosciutto cotto e melone		Pasta pasticciata		Tortino di legumi
	CONTORNO			Insalata mista		Bis carote cotte e fagiolini*
	DESSERT	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Agnolotti ricotta e spinaci burro e salvia		Insalata di farro con piselli pomodori e olive		Penne integrali al pomodoro e basilico
	SECONDO	Asiago		Fesa di tacchino		Frittata con piselli*
	CONTORNO	Insalata e radicchio		Fagiolini*		Carote alla julienne
	DESSERT	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