

Menu Scuole Primarie Comune di Castellanza

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano	Risotto zucchine e zafferano	Pasta con ragù alla Bolognese	Zuppa di verdure cremosa con legumi	Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo al forno	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica	Mozzarella	Arista al forno con salsa ristretta	Quadrottino di frittata al forno con parmigiano e patate
	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	Trancio di pizza Artigianale Margherita	Pasta integrale con ragù di verdure frullate e basilico	Risotto alla monzese	Pasta con olio e Parmigiano Reggiano	Gnocchi di patate al pomodoro
	SECONDO	½ porzione di prosciutto cotto	Quadrato di frittata al forno con spinaci e formaggio	Trancetto di pollo arrosto	Provolone	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 al pesto fresco	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle con pomodoro e basilico	Pasta alla Norma	Insalata di riso Vegetariana
	SECONDO	Primosale	Straccetti di tacchino	Fettuccine di totano gratinate	Quadrato di frittata al forno con formaggio	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 alla milanese	Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano	Trancio di pizza Artigianale Margherita	Zuppa di verdure cremosa con legumi	Pasta al pesto fresco
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di manzo	½ porzione prosciutto cotto	Fusello di pollo arrosto	Merluzzo al limone
	CONTORNO	Patate fresche in insalata all'agro	Spinaci al parmigiano	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 Scuola Media Comune di Castellanza

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

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

