Menù Scuole Comune di Castellanza – NO LATTE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda:panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi (NO PARM)	Riso zucchine e zafferano **(NO LATTICINI)**	**Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)**	Zuppa di verdure cremosa con legumi***(NO PARM)**	**Pasta al pomodoro (NO PARM)**
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	**Bocconcini di pollo dorati**	**Tagliatelle con ragù alla Bolognese (NO PARM)**	**PROSCIUTTO COTTO ½ porzione**	**OMELETTE**
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*	**Julienne di carote fresche**		**Patate al prezzemolo**	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
2 SETTIMANA **Merenda: CROSTATINA FR.ROSSI**	PRIMO	**Pasta OLIO E BASILICO (NO PARM)**	**Riso OLIO (NO PARM)**	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro **(NO PARM)**	**Pasta olio (NO PARM)**
	SECONDO	**PESCE AL FORNO**	Straccetti di tacchino agli aromi	Fettuccine di totano gratinate*	OMELETTE	Polpette di legumi al pomodoro*
	CONTORNO	Insalata mista	**Julienne di carote fresche**	**Fagiolini in insalata***	**Pomodori in insalata**	**Insalata con olive**
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
3 SETTIMANA **Merenda:crakers**	PRIMO	FOCACCIA	**Pasta integrale con ragù di verdure*(NO PARM)**	Riso al pomodoro (NO LATTICINI)	**Pasta olio (NO PARM)**	**Crema di verdure* + crostini (NO PARM)**
	SECONDO	Prosciutto cotto	OMELETTE	**Fusello di pollo arrosto**	PESCE GRATINATO	Insalta di merluzzo con patate, pomodori e olive*
	CONTORNO	**Julienne di carote fresche**	Fagiolini all'olio*	**Erbette al forno***	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
4 SETTIMANA **Merenda: BUDINO DI RISO**	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro **(NO PARM)**	**Zuppa di verdure cremosa con legumi*(NO PARM)**	**PASTA OLIO E SALVIA**	**Pasta OLIO E BASILICO (NO PARM)**	**Riso all'inglese (NO LATTICINI)**
	SECONDO	**Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica**	**PROSCIUTTO COTTO ½ porzione**	**Merluzzo gratinato***	Uova strapazzate	**Bocconcini di tacchino alla livornese**
	CONTORNO	Spinaci all'olio*	Patate fredde al prezzemolo	**Pomodori** in insalata	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**

In vigore dal 17 aprile

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.

CIRFOOD

Menù Scuole Comune di Castellanza – NO MAIALE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda:panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano	Risotto zucchine e zafferano	**Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)**	Zuppa di verdure cremosa con legumi*	**Pasta al pomodoro**
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	**Bocconcini di pollo dorati**	**Tagliatelle con ragù alla Bolognese**	**Provolone ½ porzione**	**Quadrottino di frittata al forno con parmigiano**
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*	**Julienne di carote fresche**		**Patate al prezzemolo**	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
2 SETTIMANA **Merenda: plumcake**	PRIMO	**Pasta al pesto fresco**	**Risotto alla parmigiana**	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	**Pasta olio e Pamigiano**
	SECONDO	**Formaggio fresco**[1]	Straccetti di tacchino agli aromi	Fettuccine di totano gratinate*	Quadratino di frittata al forno con spinaci*	Polpette di legumi al pomodoro*
	CONTORNO	Insalata mista	**Julienne di carote fresche**	**Fagiolini in insalata***	**Pomodori in insalata**	**Insalata con olive**
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
3 SETTIMANA **Merenda:crakers**	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	**Pasta integrale con ragù di verdure***	Risotto al pomodoro	**Pasta olio e Pamigiano**	**Crema di verdure* + crostini**
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO	Quadratino di frittata al forno con zucchine	**Fusello di pollo arrosto**	Provolone	Insalta di merluzzo con patate, pomodori e olive*
	CONTORNO	**Julienne di carote fresche**	Fagiolini all'olio*	**Erbette al forno***	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
4 SETTIMANA **Merenda:yogurt**	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro	**Zuppa di verdure cremosa con legumi***	**Agnolotti di magro burro e salvia**	**Pasta al pesto fresco**	**Riso all'inglese**
	SECONDO	**Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica**	**Mozzarella ½ porzione**	**Merluzzo gratinato***	Uova strapazzate	**Bocconcini di tacchino alla livornese**
	CONTORNO	Spinaci all'olio*	Patate fredde al prezzemolo	**Pomodori** in insalata	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**

[1] a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

In vigore dal 17 aprile

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.

CIRFOOD

Menù Scuole Comune di Castellanza – NO CARNE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda:panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano	Risotto zucchine e zafferano	**Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)**	Zuppa di verdure cremosa con legumi*	**Pasta al pomodoro**
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	**FORMAGGIO**	**PASTA CON RAGù VEGETARIANO**	**Provolone ½ porzione**	**Quadrottino di frittata al forno con parmigiano**
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*	**Julienne di carote fresche**		**Patate al prezzemolo**	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
2 SETTIMANA **Merenda: plumcake**	PRIMO	**Pasta al pesto fresco**	**Risotto alla parmigiana**	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	**Pasta olio e Pamigiano**
	SECONDO	**Formaggio fresco**[1]	**LEGUMI IN UMIDO**	Fettuccine di totano gratinate*	Quadratino di frittata al forno con spinaci*	Polpette di legumi al pomodoro*
	CONTORNO	Insalata mista	**Julienne di carote fresche**	**Fagiolini in insalata***	**Pomodori in insalata**	**Insalata con olive**
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
3 SETTIMANA **Merenda:crakers**	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	**Pasta integrale con ragù di verdure***	Risotto al pomodoro	**Pasta olio e Pamigiano**	**Crema di verdure* + crostini**
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO	Quadratino di frittata al forno con zucchine	**LEGUMI IN UMIDO**	Provolone	Insalta di merluzzo con patate, pomodori e olive*
	CONTORNO	**Julienne di carote fresche**	Fagiolini all'olio*	**Erbette al forno***	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
4 SETTIMANA **Merenda:yogurt**	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro	**Zuppa di verdure cremosa con legumi***	**Agnolotti di magro burro e salvia**	**Pasta al pesto fresco**	**Riso all'inglese**
	SECONDO	**PESCE AL FORNO**	**Mozzarella ½ porzione**	**Merluzzo gratinato***	Uova strapazzate	**LEGUMI IN UMIDO**
	CONTORNO	Spinaci all'olio*	Patate fredde al prezzemolo	**Pomodori** in insalata	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**

[1] a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

In vigore dal 17 aprile

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.

CIRFOOD

Menù Scuole Comune di Castellanza – NO CARNE & PESCE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda:panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano	Risotto zucchine e zafferano	**Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)**	Zuppa di verdure cremosa con legumi*	**Pasta al pomodoro**
	SECONDO	**LEGUMI IN UMIDO**	**FORMAGGIO**	**PASTA CON RAGù VEGETARIANO**	**Provolone ½ porzione**	**Quadrottino di frittata al forno con parmigiano**
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*	**Julienne di carote fresche**		**Patate al prezzemolo**	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
2 SETTIMANA **Merenda: plumcake**	PRIMO	**Pasta al pesto fresco**	**Risotto alla parmigiana**	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	**Pasta olio e Pamigiano**
	SECONDO	**Formaggio fresco**[1]	**LEGUMI IN UMIDO**	FORMAGGIO	Quadratino di frittata al forno con spinaci*	Polpette di legumi al pomodoro*
	CONTORNO	Insalata mista	**Julienne di carote fresche**	**Fagiolini in insalata***	**Pomodori in insalata**	**Insalata con olive**
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
3 SETTIMANA **Merenda:crakers**	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	**Pasta integrale con ragù di verdure***	Risotto al pomodoro	**Pasta olio e Pamigiano**	**Crema di verdure* + crostini**
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO	Quadratino di frittata al forno con zucchine	**LEGUMI IN UMIDO**	Provolone	**FARINATA DI CECI**
	CONTORNO	**Julienne di carote fresche**	Fagiolini all'olio*	**Erbette al forno***	Insalata verde	PATATE
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**
4 SETTIMANA **Merenda:yogurt**	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro	**Zuppa di verdure cremosa con legumi***	**Agnolotti di magro burro e salvia**	**Pasta al pesto fresco**	**Riso all'inglese**
	SECONDO	**FORMAGGIO**	**Mozzarella ½ porzione**	**LEGUMI IN UMIDO**	Uova strapazzate	**POLPETTE DI LEGUMI**
	CONTORNO	Spinaci all'olio*	Patate fredde al prezzemolo	**Pomodori** in insalata	Julienne di carote	Insalata verde
	DESSERT	Frutta fresca	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**	**Frutta fresca**

[1] a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

In vigore dal 17 aprile

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.

CIRFOOD