

Menu Invernale scuole Primarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

	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	Arista al forno con rosmarino	Quadrato di frittata al forno con crosta di parmigiano	Spalmabile	Trancetto di merluzzo gratinato
	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	Crema di ortaggi con farro	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella fresca ½ porzione	Fettuccine di totano gratinate	Cotoletta di lonza alla milanese	Fusi di pollo al forno	Quadrato di frittata con spinaci e crosticina di parmigiano reggiano
	CONTORNO	Insalata mista con mais	Erbette al formaggio	Iceberg con cavolo cappuccio	Pure' di patate fresche	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	Risotto con piselli	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi freschi al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio spalmabile con grissini	Quadrato di frittata al forno con crosta di parmigiano	Carrè di maiale al forno con aromi freschi	Bruscitt	Formaggio
	CONTORNO	Insalata mista 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 con crema di besciamella e parmigiano	Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci	Lasagna alla bolognese	Risotto alla piemontese con aromi e parmigiano	Crema di legumi con orzo
	SECONDO	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo al forno		Arrosto di vitellone	Mozzarella ½ porzione
	CONTORNO	Insalata mista	Insalata con cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata	Julienne di carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

In vigore dal 02 novembre 2022

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 Invernale Scuole Secondarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi		Pasta al pesto artigianale		Risotto alla milanese
	SECONDO	Primo sale		Pollo arrosto		Trancetto di merluzzo gratinato
	CONTORNO	Patate fresche al forno		Spinaci* al forno		Insalata e olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita		Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive		Gnocchetti sardi con sugo alla ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella 1/2 porzione		Cotoletta di lonza alla milanese		Quadrato di frittata con spinaci e crosticina di parmigiano reggiano*
	CONTORNO	Insalata mista con mais		Iceberg e cavolo cappuccio		Carote Julienne
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto con piselli		Gnocchi al pomodoro e basilico		Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio spalmabile		Carrè di maiale al forno con aromi freschi		Formaggio
	CONTORNO	Insalata mista con olive		Julienne di carote e mais		Insalata mista
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di besciamella e parmigiano		Lasagna alla bolognese		Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Prosciutto cotto				Mozzarella
	CONTORNO	Insalata mista		Erbette* al forno		Julienne di carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione

In vigore dal 02 novembre 2022

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 NO CARNE Scuole Primarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

		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	LEGUMI IN UMIDO	Quadratino di frittata al forno con crosta di parmigiano	Spalmabile	Trancetto di merluzzo gratinato
	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	Crema di ortaggi con farro	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella fresca bio ½ porzione	Fettuccine di totano gratinate	FORMAGGIO	LEGUMI IN UMIDO	Quadratino di frittata con spinaci e crosticina di parmigiano reggiano
	CONTORNO	Insalata mista con mais	Erbette al formaggio	Iceberg con cavolo cappuccio	Pure' di patate fresche	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	Risotto con piselli	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi freschi al pomodoro	Polenta	PASTA POMODORO
	SECONDO	Formaggio spalmabile con grissini	Quadratino di frittata al forno con crosta di parmigiano	LEGUMI IN UMIDO	FORMAGGIO	PESCE GRATINATO
	CONTORNO	Insalata mista 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 con crema di besciamella e parmigiano	Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci	LASAGNE VEGETARIANE	RISO ALL'OLIO	Crema di legumi con orzo
	SECONDO	FORMAGGIO	Bastoncini di merluzzo al forno		PESCE AL FORNO	Mozzarella ½ porzione
	CONTORNO	Insalata mista	Insalata con cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata	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.



Menu NO MAIALE Scuole Primarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

	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	LEGUMI IN UMIDO	Quadratino di frittata al forno con crosta di parmigiano	Spalmabile	Trancetto di merluzzo gratinato
	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	Crema di ortaggi con farro	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella fresca bio ½ porzione	Fettuccine di totano gratinate	FORMAGGIO	Fusi di pollo al forno	Quadratino di frittata con spinaci e crosticina di parmigiano reggiano
	CONTORNO	Insalata mista con mais	Erbette al formaggio	Iceberg con cavolo cappuccio	Pure' di patate fresche	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	Risotto con piselli	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi freschi al pomodoro	Polenta	PASTA POMODORO
	SECONDO	Formaggio spalmabile con grissini	Quadratino di frittata al forno con crosta di parmigiano	LEGUMI IN UMIDO	Bruscitt	PESCE GRATINATO
	CONTORNO	Insalata mista 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 con crema di besciamella e parmigiano	Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci	LASAGNE VEGETARIANE	RISO ALL'OLIO	Crema di legumi con orzo
	SECONDO	FORMAGGIO	Bastoncini di merluzzo al forno		PESCE AL FORNO	Mozzarella ½ porzione
	CONTORNO	Insalata mista	Insalata con cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata	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.



Menu Invernale scuole Primarie Castellanza_NO LATTE

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

	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	OMELETTE	PROSCIUTTO COTTO	Trancetto di merluzzo gratinato
	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)	Crema di ortaggi con farro (NO PARM)	Riso ALL'OLIO (NO PARM)	Gnocchetti sardi AL POMODORO (NO PARM)
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Fettuccine di totano gratinate	Cotoletta di lonza alla milanese	Fusi di pollo al forno	OMELETTE
	CONTORNO	Insalata mista con mais	ERBETTE ALL'OLIO	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 E PISELLI (NO PARM)	Penne integrali con ragù di verdure e basilico (NO PARM)	Gnocchi freschi al pomodoro (NO PARM)	Polenta	Pasta al pomodoro (NO PARM)
	SECONDO	PESCE GRATINATO	OMELETTE	Carrè di maiale al forno con aromi freschi	Bruscitt	LEGUMI IN UMIDO
	CONTORNO	Insalata mista 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)	Pasta BASILICO, BROCCOLI E FAGIOLINI (NO PARM)	PASTA AL RAGÙ (NO PARM)	RISO ALLA PIEMONTESE (NO LATTICINI)	Crema di legumi con orzo (NO PARM)
	SECONDO	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo al forno		Arrosto di vitellone	POLLO OLIO
	CONTORNO	Insalata mista	Insalata con cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata	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.

