

Menù Scuole Comune di Castellanza

Primavera - Estate 2024

		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 e legumi* con orzo	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di pollo dorati	Pasta pasticciata	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	Quadrotto di frittata al parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	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 pomodoro e peperoni	Risotto alla parmigiana	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano
	SECONDO	Ricotta	Arrosto/straccetti di tacchino agli aromi	Fettuccine di totano gratinate*	Uova strapazzate	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: crackers	PRIMO	Pasta con pesto di zucchine	Pasta integrale con ragù di verdure*	Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	Crema di verdure* con riso
	SECONDO	Prosciutto cotto	Frittata al forno con zucchine	Fusello di pollo arrosto	Provolone	Insalata 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	Pasta al pomodoro	Zuppa di verdure e legumi* con farro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	Riso all'inglese
	SECONDO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica	Mozzarella ½ porzione	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino alla livornese	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate fredde al prezzemolo	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

In vigore dal 8 aprile 2024

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.



Menù Scuola Da Vinci Comune di Castellanza

Primavera - Estate 2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano		Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Zuppa di verdure cremosa con legumi* con orzo	
	SECONDO	Merluzzo gratinato*		Pasta pasticciata	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	
	CONTORNO	Fagiolini al'olio*			Patate al prezzemolo	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta pomodoro e peperoni		Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	
	SECONDO	Ricotta		Fettuccine di totano gratinate*	Uova strapazzate	
	CONTORNO	Insalata mista		Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con pesto di zucchine		Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	
	SECONDO	Prosciutto cotto		Fusello di pollo arrosto	Polpette di legumi al pomodoro*	
	CONTORNO	Julienne di carote fresche		Erbette al forno*	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro		Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	
	SECONDO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica		Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino alla livornese	
	CONTORNO	Insalata verde		Pomodori in insalata	Julienne di carote	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	

In vigore dal 8 aprile 2024

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.



Menù Scuole Comune di Castellanza – NO MAIALE

Primavera - Estate 2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
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 e legumi* con orzo	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di pollo dorati	Pasta pasticciata	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	Quadrotto di frittata al parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	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 pomodoro e peperoni	Risotto alla parmigiana	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano
	SECONDO	Ricotta	Arrosto/straccetti di tacchino agli aromi	Fettuccine di totano gratinate*	Uova strapazzate	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: crackers	PRIMO	Pasta con pesto di zucchine	Pasta integrale con ragù di verdure*	Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	Crema di verdure* con riso
	SECONDO	FORMAGGIO	Frittata al forno con zucchine	Fusello di pollo arrosto	Provolone	Insalata 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	Pasta al pomodoro	Zuppa di verdure e legumi* con farro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	Riso all'inglese
	SECONDO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica	Mozzarella ½ porzione	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino alla livornese	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate fredde al prezzemolo	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

In vigore dal 8 aprile 2024

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.



Menù Scuole Comune di Castellanza – NO CARNE

Primavera - Estate 2024

		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 e legumi* con orzo	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Pasta pasticciata VEGETARIANA	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	Quadrotto di frittata al parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	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 pomodoro e peperoni	Risotto alla parmigiana	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano
	SECONDO	Ricotta	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Fettuccine di totano gratinate*	Uova strapazzate	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: crackers	PRIMO	Pasta con pesto di zucchine	Pasta integrale con ragù di verdure*	Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	Crema di verdure* con riso
	SECONDO	FORMAGGIO	Frittata al forno con zucchine	PESCE GRATINATO*	Provolone	Insalata 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	Pasta al pomodoro	Zuppa di verdure e legumi* con farro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	Riso all'inglese
	SECONDO	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Mozzarella ½ porzione	Merluzzo gratinato*	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate fredde al prezzemolo	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

In vigore dal 8 aprile 2024

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.



Menù Scuole Comune di Castellanza – NO CARNE & PESCE

Primavera - Estate 2024

		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 e legumi* con orzo	Pasta al pomodoro
	SECONDO	FORMAGGIO	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Pasta pasticciata VEGETARIANA	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	Quadrotto di frittata al parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	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 pomodoro e peperoni	Risotto alla parmigiana	Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano
	SECONDO	Ricotta	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	FORMAGGIO	Uova strapazzate	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: crackers	PRIMO	Pasta con pesto di zucchine	Pasta integrale con ragù di verdure*	Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	Crema di verdure* con riso
	SECONDO	FORMAGGIO	Frittata al forno con zucchine	LEGUMI IN UMIDO*	Provolone	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*
	CONTORNO	Julienne di carote fresche	Fagiolini all'olio*	Erbette al forno*	Insalata verde	Patate, pomodori e olive
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA Merenda: yogurt	PRIMO	Pasta al pomodoro	Zuppa di verdure e legumi* con farro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	Riso all'inglese
	SECONDO	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Mozzarella ½ porzione	LEGUMI IN UMIDO*	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate fredde al prezzemolo	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

In vigore dal 8 aprile 2024

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.

