



# Menu NO MAIALE Scuole Secondarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
--------	---------	-----------	---------	---------

1 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico		Penne integrali pomodoro e basilico		Risotto alla milanese
	SECONDO	MACCHERONCINI GRATINATI BESCIAPELLA E FORMAGGIO		Provolone		Filetto di nasello* con panure prezzemolo e parmigiano
	CONTORNO	Carote julienne e mais		Spinaci* al forno		Insalata e olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico		Tortiglioni al pomodoro e olive		Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta
	SECONDO	Pizza margherita		PESCE GRATINATO		Frittata con spinaci*
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*		Iceberg e cavolo cappuccio		Insalata di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	RISOTTO ALLA MILANESE		Gnocchi al pomodoro e basilico		//Piatto unico
	SECONDO	Formaggio spalmabile		Sovracosce di pollo		Pizzoccheri
	CONTORNO	Insalata e olive nere		Insalata verde e finocchi		Insalata
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli al pomodoro e basilico		//Piatto unico		Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Mozzarella		Tagliatelle al ragù		Tortino di legumi e parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*		Erbette* al forno		Insalata di finocchi
	FRUTTA	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 CARNE Scuole Secondarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
--------	---------	-----------	---------	---------

1 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico		Penne integrali pomodoro e basilico		Risotto alla milanese
	SECONDO	MACCHERONCINI GRATINATI BESCIAPELLA E FORMAGGIO		Provolone		Filetto di nasello* con panure prezzemolo e parmigiano
	CONTORNO	Carote julienne e mais		Spinaci* al forno		Insalata e olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico		Tortiglioni al pomodoro e olive		Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta
	SECONDO	Pizza margerita		PESCE GRATINATO		Frittata con spinaci*
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*		Iceberg e cavolo cappuccio		Insalata di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	RISOTTO ALLA MILANESE		Gnocchi al pomodoro e basilico		//Piatto unico
	SECONDO	Formaggio spalmabile		PESCE AL FORNO		Pizzoccheri
	CONTORNO	Insalata e olive nere		Insalata verde e finocchi		Insalata
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli al pomodoro e basilico		//Piatto unico		Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Mozzarella		PASTA POMODORO E PISELLI		Tortino di legumi e parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*		Erbette* al forno		Insalata di finocchi
	FRUTTA	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.