



Menu NO CARNE Scuole Primarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico	Sedani all'olio e parmigiano	Penne integrali al pomodoro e basilico	Passato di legumi e ortaggi* con orzo	Risotto alla milanese
	SECONDO	MACCHERONCINI GRATINATI BESCIAPELLA E FORMAGGIO	LEGUMI IN UMIDO	Frittata con formaggio	Primo sale ½ porz.	Filetto di nasello* con panure prezzemolo e parmigiano
	CONTORNO	Carote julienne e mais*	Fagiolini*	Spinaci* al forno	Patate fresche al forno	Insalata e 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	//Piatto unico	Crema di ortaggi* con farro	Tortiglioni al pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta
	SECONDO	Pizza margherita	LEGUMI IN UMIDO	FORMAGGIO	Filetto di merluzzo* gratinato al forno	Frittata con spinaci*
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*	Purè di patate fresche	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata di finocchi
	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	Risi e bisi* (asciutto)	Penne integrali al ragu' di verdure	Gnocchi al pomodoro e basilico	//Piatto unico	Passato di ortaggi* con crostini
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Frittata con formaggio	PESCE AL FORNO	POLENTA E FORMAGGIO	Filetto di merluzzo* al limone
	CONTORNO	Insalata e olive nere	Spinaci* alla parmigiana	Insalata verde e finocchi	Carote julienne e cavolo verza	Patate fresche al forno
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli al pomodoro e basilico	Penne con i broccoli freschi	//Piatto unico	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	Crema di verdure*
	SECONDO	Mozzarella	Platessa* impanata	PASTA POMODORO E PISELLI	FRITTATA	Tortino di legumi con parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette* al forno	Insalata	Insalata di finocchi
	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	//Piatto unico	Sedani all'olio e parmigiano	Penne integrali al pomodoro e basilico	Passato di legumi e ortaggi* con orzo	Risotto alla milanese
	SECONDO	MACCHERONCINI GRATINATI BESCIAPELLA E FORMAGGIO	Bocconcini di pollo al limone	Frittata con formaggio	Primo sale ½ porz.	Filetto di nasello* con panure prezzemolo e parmigiano
	CONTORNO	Carote julienne e mais*	Fagiolini*	Spinaci* al forno	Patate fresche al forno	Insalata e 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	//Piatto unico	Crema di ortaggi* con farro	Tortiglioni al pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta
	SECONDO	Pizza margherita	Arrosto di tacchino all'arancia	FORMAGGIO	Filetto di merluzzo* gratinato al forno	Frittata con spinaci*
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*	Purè di patate fresche	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata di finocchi
	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	Risi e bisì* (asciutto)	Penne integrali al ragu' di verdure	Gnocchi al pomodoro e basilico	//Piatto unico	Passato di ortaggi* con crostini
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Frittata con formaggio	Sovracosce di pollo	Polenta e Bruscitt	Filetto di merluzzo* al limone
	CONTORNO	Insalata e olive nere	Spinaci* alla parmigiana	Insalata verde e finocchi	Carote julienne e cavolo verza	Patate fresche al forno
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli al pomodoro e basilico	Penne con i broccoli freschi	//Piatto unico	Risotto alla piemontese	Crema di verdure*
	SECONDO	Mozzarella	Rotolino di platessa* impanata	Tagliatelle al ragu'	Arrosto di vitellone	Tortino di legumi
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette* al forno	Insalata	Insalata di finocchi
	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 LATTOSIO Scuole Primarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico	Sedani all'olio NO PARM	Penne integrali al pomodoro e basilico NO PARM	Passato di legumi e ortaggi* con orzo NO PARM	RISO ALLO ZAFFERANO NO LATTICINI
	SECONDO	PASTA AL RAGU' RICCO NO PARM	Bocconcini di pollo al limone	OMELETTE	LEGUMI AL VAPORE	Filetto di nasello* con panure prezzemolo e parmigiano
	CONTORNO	Carote julienne e mais*	Fagiolini*	Spinaci* al forno	Patate fresche al forno	Insalata e 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	Crema di ortaggi* con farro NO PARM	Tortiglioni al pomodoro e olive NO PARM	RISO ALL'OLIO	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO NO PARM
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO ½ pz	Arrosto di tacchino all'arancia	Cotoletta di lonza impanata	Filetto di merluzzo* gratinato al forno	OMELETTE
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*	PATATE FRESCHE AL FORNO	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata di finocchi
	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	Risi e bisì* (asciutto)	Penne integrali al ragu' di verdure NO PARM	Gnocchi al pomodoro e basilico NO PARM	//Piatto unico	Passato di ortaggi* con crostini NO PARM
	SECONDO	PESCE AL FORNO	OMELETTE	Sovracosce di pollo	Polenta e Bruscitt	Filetto di merluzzo* al limone
	CONTORNO	Insalata e olive nere	SPINACI* AL FORNO	Insalata verde e finocchi	Carote julienne e cavolo verza	Patate fresche al forno
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli al pomodoro e basilico NO PARM	Penne con i broccoli freschi NO PARM	//Piatto unico	RISO ALL'OLIO	Crema di verdure* NO PARM
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Rotolino di platessa* impanata	Tagliatelle al ragu' NO PARM	Arrosto di vitellone	Tortino di legumi e parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette* al forno	Insalata	Insalata di finocchi
	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 GLUTINE Scuole Primarie Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico	PASTA S/G ALL'OLIO + PARM MONO	PASTA S/G POMODORO E BASILICO + PARM MONO	PASSATO DI LEGUMI E ORTAGGI* CON RISO + PARM MONO	RISOTTO ALLA MILANESE S/G + PARM MONO
	SECONDO	PASTA S/G GRATINATA	Bocconcini di pollo al limone	OMELETTE S/G	Primo sale ½ porz.	FILETTO DI NASELLO* CON PANURE DI PARMIGIANO E PREZZEMOLO S/G
	CONTORNO	Carote julienne e mais*	Fagiolini*	Spinaci* al forno	Patate fresche al forno	Insalata e olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	PANE	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G
2 SETTIMANA	PRIMO	//Piatto unico	CREMA DI ORTAGGI* S/G CON PASTINA S/G + PARM MONO	PASTA S/G AL POMODORO E OLIVE + PARM MONO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA S/G + PARM MONO	PASTA S/G POMODORO E RICOTTA
	SECONDO	PIZZA MARGHERITA S/G	Arrosto di tacchino all'arancia	COTOLETTA DI LONZA CON PANATURA S/G	FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO S/G	OMELETTE S/G
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*	Purè di patate fresche	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Grissini e Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	PANE	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G
3 SETTIMANA	PRIMO	RISI E BISI* S/G (asciutto) + PARM MONO	PASTA S/G AL RAGU' DI VERDURE + PARM MONO	GNOCCHI S/G AL POMODORO E BASILICO + PARM MONO	//Piatto unico	PASSATO DI ORTAGGI* S/G CON RISO + PARM MONO
	SECONDO	Formaggio spalmabile	OMELETTE S/G	Sovracosce di pollo	POLENTA S/G E BRUSCITT	Filetto di merluzzo* al limone
	CONTORNO	Insalata e olive nere	Spinaci* alla parmigiana	Insalata verde e finocchi	Carote julienne e cavolo verza	Patate fresche al forno
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	PANE	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G
4 SETTIMANA	PRIMO	PASTA S/G AL POMODORO E BASILICO + PARM MONO	PASTA S/G CON BROCCOLI + PARM MONO	//Piatto unico	RISOTTO ALLA PIEMONTESE S/G + PARM MONO	CREMA DI VERDURE* S/G
	SECONDO	Mozzarella	ROTOLINO DI PLATESSA IMPANATA S/G	PASTA S/G AL RAGU' + PARM MONO	Arrosto di vitellone	TORTINO DI LEGUMI E PARMIGIANO S/G
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette* al forno	Insalata	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	PANE	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G	GALLETTE DI RISO/PANE S/G

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.

