

Menù Scuole Comune di Castellanza

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	Quadrotto 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 prosciutto cotto	Quadratino di 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	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.



Menù Scuola Da Vinci Comune di Castellanza

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano		Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)		Pasta al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo gratinato*		Tagliatelle con ragù alla Bolognese		Quadrottino di frittata al forno con parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*				Spinaci all'olio*
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto fresco		Insalata di pasta vegetariana		Pasta olio e Pamigiano
	SECONDO	Formaggio fresco¹		Fettuccine di totano gratinate*		Polpette di legumi al pomodoro*
	CONTORNO	Insalata mista		Fagiolini in insalata*		Insalata con olive
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Margherita		Risotto al pomodoro		Crema di verdure* + crostini
	SECONDO	½ porzione di prosciutto cotto		Fusello di pollo arrosto		Insalata di merluzzo con patate, pomodori e olive*
	CONTORNO	Julienne di carote fresche		Erbette al forno*		
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca		Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro		Agnolotti di magro burro e salvia		Riso all'inglese
	SECONDO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica		Merluzzo gratinato*		Bocconcini di tacchino alla livornese
	CONTORNO	Spinaci all'olio*		Pomodori in insalata		Insalata verde
	DESSERT	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.

