

# Menù Invernale scuole Primarie Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024



		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda: panino al cioccolato	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	Primosale ½ porzione	Arista al forno con rosmarino	Fettuccine di totano gratinate	Sovracoscia di pollo arrosto	Quadrato di frittata al forno
	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 Merenda: plumcake	PRIMO	Trancio di pizza Margherita	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	Crema di ortaggi e legumi con farro	Gnocchetti sardi con pomodoro ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione	Trancetto di merluzzo gratinato	Cotoletta di lonza alla milanese	Bocconcini di pollo al forno	Quadrato di frittata con spinaci
	CONTORNO	Erbette all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate fresche	Julienne di carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda: crakers	PRIMO	Risotto allo zafferano	Penne integrali con ragù di verdure frullato al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio fresco	Quadrato di frittata al forno	Carrè di maiale al forno con aromi freschi	Bruscitt	Merluzzo al limone
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	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 Merenda: budino alla vaniglia	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Crema di legumi con orzo	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	Risotto alla piemontese con aromi e parmigiano	Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini con noci
	SECONDO	Prosciutto cotto	Mozzarella ½ porzione	Tagliatelle con ragù alla Bolognese	Arrosto di vitellone	Trancetto di merluzzo al pomodoro
	CONTORNO	Erbette all'olio	Patate al forno		Fagiolini	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

In vigore da 6 novembre 2023

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 Invernale medie Da Vinci Castellanza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi con orzo		Pasta al pesto artigianale	Fusilli con pomodoro al profumo di basilico	
	SECONDO	Primosale ½ porzione		Fettuccine di totano gratinate	Sovracoscia di pollo arrosto	
	CONTORNO	Patate fresche al forno		Spinaci all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
2 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Margherita		Risotto alla parmigiana	Crema di ortaggi e legumi con farro	
	SECONDO	Mozzarella ½ porzione		Cotoletta di lonza alla milanese	Bocconcini di pollo al forno	
	CONTORNO	Erbette all'olio		Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate fresche	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano		Gnocchi al pomodoro	Polenta	
	SECONDO	Merluzzo gratinato		Carrè di maiale al forno con aromi freschi	Bruscitt	
	CONTORNO	Julienne di carote e mais		Insalata verde con olive	Fagiolini	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro		Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	Risotto alla piemontese con aromi e parmigiano	
	SECONDO	Prosciutto cotto		Tagliatelle con ragù alla Bolognese	Arrosto di vitellone	
	CONTORNO	Erbette all'olio			Fagiolini	
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	

In vigore da 6 novembre 2023

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.

