



Menù Scuola Da Vinci Comune di Castellanza

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2023-2024

		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*	
	SECONDO	Merluzzo gratinato*		Tagliatelle con ragù alla Bolognese	Provolone ½ porzione	
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*			Patate al prezzemolo	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto fresco		Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	
	SECONDO	Formaggio fresco ¹		Fettuccine di totano gratinate*	Quadrato di frittata al forno con spinaci*	
	CONTORNO	Insalata mista		Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
3 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di pizza Margherita		Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	
	SECONDO	½ porzione di 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	Gnocchetti sardi al pomodoro		Agnolotti di magro burro e salvia	Pasta al pesto fresco	
	SECONDO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica		Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino agli aromi	
	CONTORNO	Spinaci all'olio*		Pomodori in insalata	Julienne di carote	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	

¹ a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

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 – NO MAIALE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda: panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano		Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Zuppa di verdure cremosa con legumi*	
	SECONDO	Merluzzo gratinato*		Tagliatelle con ragù alla Bolognese	Provolone ½ porzione	
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*			Patate al prezzemolo	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
2 SETTIMANA Merenda: plumcake	PRIMO	Pasta al pesto fresco		Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	
	SECONDO	Formaggio fresco¹		Fettuccine di totano gratinate*	Quadrato di frittata al forno con spinaci*	
	CONTORNO	Insalata mista		Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
3 SETTIMANA Merenda: crackers	PRIMO	Trancio di pizza Margherita		Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO		Fusello di pollo arrosto	Polpette di legumi	
	CONTORNO	Julienne di carote fresche		Erbette al forno*	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
4 SETTIMANA Merenda: yogurt	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro		Agnolotti di magro burro e salvia	Pasta al pesto fresco	
	SECONDO	Fusello di pollo al forno con salamoia aromatica		Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino	
	CONTORNO	Spinaci all'olio*		Pomodori in insalata	Julienne di carote	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	

¹ a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

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 – NO CARNE

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda: panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano		Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Zuppa di verdure cremosa con legumi*	
	SECONDO	Merluzzo gratinato*		PASTA CON RAGÙ VEGETARIANO	Provolone ½ porzione	
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*			Patate al prezzemolo	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
2 SETTIMANA Merenda: plumcake	PRIMO	Pasta al pesto fresco		Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	
	SECONDO	Formaggio fresco¹		Fettuccine di totano gratinate*	Quadrato di frittata al forno con spinaci*	
	CONTORNO	Insalata mista		Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
3 SETTIMANA Merenda: crackers	PRIMO	Trancio di pizza Margherita		Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO		LEGUMI IN UMIDO	Provolone	
	CONTORNO	Julienne di carote fresche		Erbette al forno*	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
4 SETTIMANA Merenda: yogurt	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro		Agnolotti di magro burro e salvia	Pasta al pesto fresco	
	SECONDO	PESCE AL FORNO		Merluzzo gratinato*	UOVA STRAPAZZATE	
	CONTORNO	Spinaci all'olio*		Pomodori in insalata	Julienne di carote	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	

¹ a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

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 – NO CARNE & PESCE

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Merenda: panino al cioccolato	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano		Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Zuppa di verdure cremosa con legumi*	
	SECONDO	LEGUMI IN UMIDO		PASTA CON RAGÙ VEGETARIANO	Provolone ½ porzione	
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*			Patate al prezzemolo	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
2 SETTIMANA Merenda: plumcake	PRIMO	Pasta al pesto fresco		Insalata di pasta vegetariana	Pasta al pomodoro	
	SECONDO	Formaggio fresco¹		FORMAGGIO	Quadrato di frittata al forno con spinaci*	
	CONTORNO	Insalata mista		Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
3 SETTIMANA Merenda: crackers	PRIMO	Trancio di pizza Margherita		Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	
	SECONDO	½ porzione di FORMAGGIO		LEGUMI IN UMIDO	Provolone	
	CONTORNO	Julienne di carote fresche		Erbette al forno*	Insalata verde	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
4 SETTIMANA Merenda: yogurt	PRIMO	Gnocchetti sardi al pomodoro		Agnolotti di magro burro e salvia	Pasta al pesto fresco	
	SECONDO	FORMAGGIO		LEGUMI IN UMIDO	UOVA STRAPAZZATE	
	CONTORNO	Spinaci all'olio*		Pomodori in insalata	Julienne di carote	
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	

¹ a rotazione: provolone, asiago e formaggio spalmabile

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.

