

# NO SUINO- Menù Invernale scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

		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	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Merluzzo* gratinato	Sovracoscia di pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate 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	Pasta agli aromi	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Riso olio e Parmigiano	Crema di ortaggi* e legumi con farro	Gnocchetti sardi con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Affettato di tacchino 1 porzione	Trancetto di merluzzo* gratinato	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Bocconcini di pollo gratinati	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda: crackers	PRIMO	Orzotto al pesto	Penne integrali con ragù di verdure* frullate al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Vellutata di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo* gratinato	Quadratinino di frittata al formaggio al forno	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Polpette di bovino* in umido	Merluzzo* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	Patate al forno	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: taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro	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	Ricotta	Affettato di tacchino ½ porzione	Tagliatelle con ragù alla Bolognese	Arrosto di vitellone	Trancetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate al forno		Fagiolini* all'olio	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 4 novembre 2024

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.



# NO LATTICINI - Menù Invernale scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con orzo (no Parmigiano)	PASTA ALL'OLIO (no Parmigiano)	Pasta olio, basilico (no Parmigiano)	Pasta pomodoro (no Parmigiano)	Riso al pomodoro (no Parmigiano)
	SECONDO	PESCE* OLIO	Arista al forno	Merluzzo* gratinato	Sovracoscia di pollo arrosto	Omelette
	CONTORNO	Patate 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	PRIMO	Pasta agli aromi (no Parmigiano)	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive (no Parmigiano)	Riso olio (no Parmigiano)	Crema di ortaggi* e legumi con farro (no Parmigiano)	Pasta al pomodoro (no Parmigiano)
	SECONDO	Affettato di tacchino 1 porzione	Trancetto di merluzzo* gratinato	Arrosto di lonza (no latticini)	Bocconcini di pollo gratinati	Omelette
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Patate al forno	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Orzo con basilico/ verdure (no Parmigiano)	Penne integrali con ragù di verdure* frullate al profumo di basilico (no Parmigiano)	Gnocchi al pomodoro (no Parmigiano)	Vellutata di verdura* con pasta (no Parmigiano)	Pasta al pomodoro (no Parmigiano)
	SECONDO	Merluzzo* gratinato	Omelette	Arista al forno	Polpette di bovino* in umido	Merluzzo* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	Patate al forno	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	PRIMO	Pasta al pomodoro (no Parmigiano)	Crema di legumi con orzo (no Parmigiano)	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	Risotto all'olio (no Parmigiano)	Pasta con broccoli* e fagiolini* (no Parmigiano)
	SECONDO	Legumi in umido	Affettato di tacchino ½ porzione	Tagliatelle con ragù alla Bolognese (no Parmigiano)	Arrosto di vitellone	Trancetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate al forno		Fagiolini* all'olio	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 4 novembre 2024

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.



# NO CARNE- Menù Invernale scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

		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	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Merluzzo* gratinato	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate 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	Pasta agli aromi	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Riso olio e Parmigiano	Crema di ortaggi* e legumi con farro	Gnocchetti sardi con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	MOZZARELLA	Trancetto di merluzzo* gratinato	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda: crackers	PRIMO	Orzotto al pesto	Penne integrali con ragù di verdure* frullate al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Vellutata di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Merluzzo* gratinato	Quadratinino di frittata al formaggio al forno	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	FORMAGGIO	Merluzzo* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	Patate al forno	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: taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro	Crema di legumi con orzo	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	RISO ALL'INGLESE	Pasta con emulsione di pesto, broccoli* e fagiolini* con noci
	SECONDO	Ricotta	PESCE* AL FORNO	Tagliatelle con ragù VEGETARIANO*	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	Trancetto di merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate al forno		Fagiolini* all'olio	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 4 novembre 2024

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.





# NO CARNE E NO PESCE - Menù Invernale scuole Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

		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	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	LEGUMI IN UMIDO	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate 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	Pasta agli aromi	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Riso olio e Parmigiano	Crema di ortaggi* e legumi con farro	Gnocchetti sardi con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	MOZZARELLA	LEGUMI IN UMIDO	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	FORMAGGIO	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Merenda: crackers	PRIMO	Orzotto al pesto	Penne integrali con ragù di verdure* frullate al profumo di basilico	Gnocchi al pomodoro	Vellutata di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	FORMAGGIO	Quadratinino di frittata al formaggio al forno	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	FORMAGGIO	LEGUMI IN UMIDO
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	Patate al forno	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: taralli	PRIMO	Pasta al pomodoro	Crema di legumi con orzo	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	RISO ALL'INGLESE	Pasta con emulsione di pesto, broccoli* e fagiolini* con noci
	SECONDO	Ricotta	SECONDO VEGANO	Tagliatelle con ragù VEGETARIANO*	POLPETTE/HAMBURGER DI LEGUMI*	FORMAGGIO
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate al forno		Fagiolini* all'olio	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 4 novembre 2024

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.

