

# Menù Invernale scuole Primarie Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

|  |          | LUNEDÌ                                | MARTEDÌ  | MERCOLEDÌ                                       | GIOVEDÌ  | VENERDÌ   |
|--|----------|---------------------------------------|--|---|--|---|
| 1 SETTIMANA<br>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                  | Arista al forno con rosmarino  | 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<br>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                                     | Arista al latte                                 | 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<br>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                   | Quadrantino di frittata al formaggio al forno                        | Carrè di maiale al forno con aromi freschi      | 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<br>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.



# Menù Invernale secondaria Da Vinci Castellanza

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

|             |          | 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  | Provolone ½ porzione                  |         | Merluzzo* gratinato                             | Sovracoscia di pollo arrosto                   |         |
|             | CONTORNO | Patate 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    | Pasta agli aromi                      |         | Riso olio e Parmigiano                          | Crema di ortaggi* e legumi con farro           |         |
|             | SECONDO  | Affettato di tacchino 1 porzione      |         | Arista al latte                                 | Bocconcini di pollo gratinati                  |         |
|             | CONTORNO | Fagiolini* all'olio                   |         | Iceberg con cavolo cappuccio                    | Purè di patate                                 |         |
|             | FRUTTA   | Frutta fresca di stagione             |         | Frutta fresca di stagione                       | Frutta fresca di stagione                      |         |
| 3 SETTIMANA | PRIMO    | Orzotto al pesto                      |         | Gnocchi al pomodoro                             | Vellutata di verdura* con pasta                |         |
|             | SECONDO  | Merluzzo* gratinato                   |         | Carrè di maiale al forno con aromi freschi      | Polpette di bovino* in umido                   |         |
|             | CONTORNO | Julienne di carote e mais             |         | Insalata verde con olive                        | Patate al forno                                |         |
|             | 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  | Ricotta                               |         | Tagliatelle con ragù alla Bolognese             | Arrosto di vitellone                           |         |
|             | CONTORNO | Erbette* all'olio                     |         |   | Fagiolini* all'olio                            |         |
|             | FRUTTA   | 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.

