

Menù invernale Castronno

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025-2026 (Partenza dal 10/11/25, settimana I)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Riso all'inglese	Pizza	Tagliatelle al ragù	Pasta con pomodoro e olive	Passato di verdure con orzo*
	SECONDO	Tonno	Prosciutto cotto ½ porzione	Formaggio ½ porzione	Tortino di legumi e verdure*	Bastoncini di pesce*
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	Finocchi in insalata	Carote julienne	Insalata verde	Purè di patate
	FRUTTA	Frutta	Frutta	Torta artigianale	Frutta	Frutta
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi	Risotto alla parmigiana	Crema di zucchine* con riso	Gnocchi al pesto	Pasta con ragù di verdure
	SECONDO	Polpette alla pizzaiola*	Uova strapazzate	Arrostato di lonza	Merluzzo dorato*	Formaggio
	CONTORNO	Carote al forno*	Fagiolini agli aromi*	Patate al forno*	Finocchi gratinati*	Spinaci all'olio*
	FRUTTA	Yogurt	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro	Pasta con olio e grana	Pizza margherita	Risotto alla curcuma	Passato di cannellini e orzo*
	SECONDO	Uovo sodo	Pollo al forno	Affettato di tacchino ½ porzione	Fettuccine di totani panate*	Formaggio ½ porzione
	CONTORNO	Insalata verde e mais*	Cavolfiori gratinati*	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate al forno
	FRUTTA	Frutta	Frutta	Budino	Frutta	Frutta
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Risotto al pomodoro	Pasta alla milanese	Minestra di verdure con orzo*	Pasta al pomodoro e basilico
	SECONDO	Formaggio	Bocconcini di pollo	Filetto di merluzzo panato*	Bruscitt	Crocchette di uova e formaggio*
	CONTORNO	Fagiolini saltati*	Zucchine trifolate*	Insalata mista	Polenta	Carote gratinate*
	FRUTTA	Yogurt	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

“SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

