Il PANE utilizzato è a ridotto contenuto di sale La FRUTTA nell'arco della settimana verrà alternata almeno di quattro tipologie in base alla stagionalità

** terminata la stagionalità della zucca effettueremo la variazione indicata

Comune di Castenedolo



MENU AUTUNNO-INVERNO - A.S. 2025/2026 Castenedolo - In vigore dal 24 novembre 2025 (con la 1^settimana)

settiman a	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso all'olio BIO Frittata al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Gnocchi al pomodoro Tonno all'olio Spinaci* gratinati Pane LOCALE Dolce	Pasta al ragù (maccheroni) BIO Piselli all'olio BIO (1/2 porzione) Carote julienne BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Pizza margherita LOCALE Provola ½ porzione LOCALE Cavolo Cappuccio LOCALE Pane integrale (1/2 porzione) LOCALE Frutta fresca LOCALE	Minestrina con orzo BIO Hamburger di pollo BIO Patate al vapore BIO Pane BIO LOCALE Yogurt alla frutta BIO
2	Fusilli in crema di cavolfiore BIO Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Pane BIO LOCALE Yogurt alla frutta BIO	Polenta BIO LOCALE Spezzatino di manzo BIO in umido con patate BIO Polpette di manzo in umido con patate BIO (infanzia) Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Penne integrali al pomodoro Merluzzo* alla livornese Cavolo cappuccio Pane LOCALE Dolce	Crema di carote e lenticchie con stelline BIO Mozzarella BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane integrale BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Risotto ai formaggi BIO Polpette di legumi BIO Finocchi al forno BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO
3	Crema di patate e crostini BIO Tortino con formaggi BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Sedanini al pesto BIO Pollo alla pizzaiola BIO Carote julienne BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Pizza margherita LOCALE Provola ½ porzione LOCALE Cavolo Cappuccio LOCALE Pane integrale (1/2 porzione) LOCALE Frutta fresca LOCALE	Risotto alla zafferano Polpette di tonno Spinaci* gratinati Pane LOCALE Dolce	Mezze penne al pomodoro BIO Hamburger di ceci BIO Insalata verde e radicchio BIO Pane BIO LOCALE Yogurt alla frutta BIO
4	Passato di verdure con stelline Tonno all'olio Carote all'olio Pane LOCALE Dolce	Gnocchetti sardi in salsa aurora BIO Cotoletta di lonza BIO Spinaci* gratinati BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Gnocchi al pomodoro Frittata alle verdure Misto crudo Pane LOCALE Yogurt alla frutta	Fusilli integrali all'amatriciana BIO Primosale BIO Insalata verde BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Riso all'olio BIO Bocconcini di tacchino BIO Cavolfiori* all'olio BIO Pane integrale BIO LOCALE Frutta fresca BIO
5	Riso alla zucca BIO (Riso all'olio)** Mozzarella BIO Piselli* all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Gnocchi al pomodoro e ricotta BIO Hamburger di pollo BIO Insalata verde BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Farfalle all'olio BIO Frittata alle verdure BIO Carote stufate BIO Pane BIO LOCALE Yogurt alla frutta BIO	Polenta BIO LOCALE Spezzatino di manzo BIO in umido con patate BIO Polpette di manzo in umido con patate BIO (infanzia) Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Crema di carote con stelline Platessa* panata Broccoli all'olio Pane LOCALE Dolce
6	Raviolini di magro in brodo vegetale Tacchino BIO al limone Cavolfiore al vapore BIO Pane BIO LOCALE Yogurt alla frutta BIO	Fusilli al pomodoro Frittata al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Risotto alla zucca (Risotto ai formaggi)** Bastoncini di merluzzo MSC non pre- fritti* Carote all'olio Pane LOCALE Dolce	Farfalle alle verdure BIO Polpette di ceci BIO Insalata verde e finocchi BIO Pane BIO LOCALE Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi all'olio LOCALE Scamorza LOCALE Cavolo Cappuccio LOCALE Pane LOCALE Frutta fresca LOCALE

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

*PRODOTTI GELO

GIORNATE BIO EVIDENZIATE IN VERDE, GIORNATE LOCALI EVIDENZIATE IN AZZURRO

