Menù Scuole Comune di **Castano Primo**

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2026- 2027 – **in vigore dal 16 novembre con la I settimana**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro e lenticchie	Pizza margherita	**Gnocchi al pomodoro**	Risotto alla curcuma	Minestra di verdura* con pastina
	Affettato di tacchino ½ pz	**Formaggio ½ pz**	**Frittata al forno**	Bocconcini di pollo impanati	**Merluzzo* panato**
	Finocchi in insalata	Fagiolini* agli aromi	Carote julienne	Insalata verde	Patate* al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta artigianale	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta agli aromi	Ravioli di magro olio e salvia	Risotto al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al ragù vegetale*
	Pollo arrosto	Frittata agli aromi	Scaloppina di tacchino panata	Grana a scaglie ½ pz	Totani* impanati
	Cavolfiori* e carote* gratinati	Erbette* all'olio	**Fagiolini* al vapore**	Insalata verde e mais*	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Riso alla parmigiana	Pizza margherita	Tagliatelle al pomodoro	Lasagne alla bolognese	Minestra di verdure* con pastina
	Tonno all'olio	Prosciutto cotto ½ pz	Merluzzo* panato	Formaggio ½ pz	Uovo strapazzato
	Fagiolini* al forno	Insalata verde	Finocchi* gratinati	Carote julienne	Patate* al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pasta al pomodoro e ceci	Risotto con crema di piselli*	**Pasta con pesto di broccoli***	Passato di verdure* con pastina	Pasta olio e grana
	Formaggio ½ pz	Bastoncini* di pesce ½ pz	Polpette di bovino adulto al pomodoro	Bruscitt	Frittata con patate* e formaggio
	Insalata mista	Finocchi in insalata	Carote* agli aromi	Polenta	Cavolfiori* gratinati
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	**Frutta fresca**	Frutta fresca	Frutta fresca



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

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

CIRFOOD – USO INTERNO

CIRFOOD