

CASTIGLIONE D'ADDA

Menu' scuola primaria e infanzia

Menù personalizzato NO CARNE, PESCE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta	risotto alle spezie legumi carote e fagiolini * Pane Frutta	passato di legumi con orzo formaggio patate al forno Pane Frutta	pasta rossa legumi finocchi julienne Pane Frutta	pasta al pesto frittata pomodori in insalata Pane Frutta
SETTIMANA 2	pasta al pesto di zucchine legumi carote e finocchi julienne Pane Frutta	passato di verdura con crostini formaggio patate al forno Pane Frutta	Pasta allo zafferano crocchette di legumi insalata mista Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' di lenticchie Pane Frutta	risotto in crema di carote tortino di verdura pomodori e mais frutta Pane
SETTIMANA 3	pasta alla pizzaiola Frittata dell'orto carote julienne Pane Frutta	risotto allo zafferano legumi zucchine trifolate * Pane Frutta	Pasta pesto e pomodoro formaggio pomodori in insalata Pane Frutta	crema di verdure con farro formaggio patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico tortino di legumi insalata mista con mais Pane Frutta
SETTIMANA 4	Pasta al pesto mozzarella pomodori in insalata Pane Frutta	Risotto al pomodoro uova finocchi julienne Pane Frutta	vellutata di legumi con crostini legumi insalata mista Pane Frutta	insalata mista con mais pasta al ragu' di lenticchie Pane Frutta	Pasta alla norma polpettine di legumi carote baby * Pane Frutta
SETTIMANA 5	pasta all'ortolana legumi insalata di finocchi e carote Pane Frutta	Pasta bianca legumi insalata mista Pane Frutta	Crema di verdure con farro formaggio pomodori in insalata Pane Frutta	agnolotti al pomodoro tortino di legumi Carote crude Pane Frutta	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta
SETTIMANA 6	pasta pomodoro e olive sformato di frittata con carote Fagiolini in insalata * Pane Frutta	Passato di verdura con crostini formaggio patate Pane Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico formaggio mix di verdura cotta * Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' di lenticchie Pane Frutta	Risotto con crema di ceci legumi insalata mista con mais Pane Frutta

All'interno del menu' NON sono presenti piatti precotti o prefritti

Precisazioni:

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale:una volta alla settimana viene proposto integrale.

Come unico condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva e aceto biologici.

Pasta-Olio-Pomodori pelati-Uova-Aceto-Fagiolini-Spinaci-Legumi-Farina gialla-zucchero di canna-minestrone : prodotti derivati da agricoltura biologica.

La frutta biologica viene servita 2 volta alla settimana.

La frutta, almeno di 3 varietà diverse e scelta secondo principi di rotazione e stagionalità, è somministrata per la primaria, tutti i giorni durante l'intervallo di metà mattina anziché a fine pasto.

Una volta al mese la frutta fresca è sostituita da budino o dolce.

2 volte alla settimana verrà sostituita la frutta con mousse di frutta.

Il sale utilizzato è iodato.

Le grammature sono conformi alle indicazioni previste dall'ATS MILANO.

Per approfondimenti si rimanda ai documenti Linee guida per una sana alimentazione e Mangiare sano a scuola scaricabili dal sito <http://www.ats-milano.it/> (al percorso: guida ai servizi- alimentazione/ nutrizione).

Dietista: LAURA BALDINI 04/03/2022

NO PIETANZE A BASE DI PESCE (DI MARE ED ACQUA DOLCE), MOLLUSCHI E CEFALOPODI

ACCERTARSI CHE I PRODOTTI CONFEZIONATI NON CONTENGANO ALIMENTI VIETATI, NEMMENO IN TRACCE



CASTIGLIONE D'ADDA

Menu' scuola primaria e infanzia

Menù personalizzato NO CARNE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
SETTIMANA 1	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta	risotto alle spezie legumi carote e fagiolini * Pane Frutta	passato di legumi con orzo merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche patate al forno Pane Frutta	pasta rossa al tonno naturale legumi finocchi julienne Pane Frutta	pasta al pesto frittata pomodori in insalata Pane Frutta
SETTIMANA 2	pasta al pesto di zucchine cubetti di nasello * gratinato carote e finocchi julienne Pane Frutta	passato di verdura con crostini formaggio patate al forno Pane Frutta	Pasta allo zafferano crocchette di legumi insalata mista Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' di lenticchie Pane Frutta	risotto in crema di carote tortino di verdura pomodori e mais frutta Pane
SETTIMANA 3	pasta alla pizzaiola Frittata dell'orto carote julienne Pane Frutta	risotto allo zafferano legumi zucchine trifolate * Pane Frutta	Pasta pesto e pomodoro crocchette con tonno pomodori in insalata Pane Frutta	crema di verdure con farro formaggio patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico tortino di legumi insalata mista con mais Pane Frutta
SETTIMANA 4	Pasta al pesto mozzarella pomodori in insalata Pane Frutta	Risotto al pomodoro uova\legumi finocchi julienne Pane Frutta	vellutata di legumi con crostini cotoletta di pesce * insalata mista Pane Frutta	insalata mista con mais pasta al ragu' di lenticchie Pane Frutta	Pasta alla norma polpettine di legumi carote baby * Pane Frutta
SETTIMANA 5	pasta all'ortolana merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche insalata di finocchi e carote Pane Frutta	Pasta bianca al tonno naturale legumi insalata mista Pane Frutta	Crema di verdure con farro pesce al forno pomodori in insalata Pane Frutta	agnolotti al pomodoro tortino di legumi Carote crude Pane Frutta	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta
SETTIMANA 6	pasta pomodoro e olive sformato di frittata con carote Fagiolini in insalata * Pane Frutta	Passato di verdura con crostini formaggio patate Pane Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico crocchette con salmone * mix di verdura cotta * Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' di lenticchie Pane Frutta	Risotto con crema di ceci cubetti di nasello* gratinato insalata mista con mais Pane Frutta

All'interno del menu' NON sono presenti piatti precotti o prefritti

Precisazioni:

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale:una volta alla settimana viene proposto integrale.

Come unico condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva e aceto biologici.

Pasta-Olio-Pomodori pelati-Uova-Aceto-Fagiolini-Spinaci-Legumi-Farina gialla-zucchero di canna-minestrone : prodotti derivati da agricoltura biologica.

La frutta biologica viene servita 2 volte alla settimana.

La frutta, almeno di 3 varietà diverse e scelta secondo principi di rotazione e stagionalità, è somministrata per la primaria, tutti i giorni durante l'intervallo di metà mattina anziché a fine pasto.

Una volta al mese la frutta fresca è sostituita da budino o dolce.

2 volte alla settimana verrà sostituita la frutta con mousse di frutta.

Il sale utilizzato è iodato.

Le grammature sono conformi alle indicazioni previste dall'ATS MILANO.

Per approfondimenti si rimanda ai documenti Linee guida per una sana alimentazione e Mangiare sano a scuola scaricabili dal sito <http://www.ats-milano.it/> (al percorso: guida ai servizi- alimentazione/ nutrizione).

Dietista: LAURA BALDINI 04/03/2022



CASTIGLIONE D'ADDA

Menu' scuola primaria e infanzia

Menù personalizzato NO PESCE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta	risotto alle spezie Scaloppina di pollo al limone carote e fagiolini * Pane Frutta	passato di legumi con orzo legumi patate al forno Pane Frutta	pasta rossa Arrosto di maiale agli aromi finocchi julienne Pane Frutta	pasta al pesto frittata pomodori in insalata Pane Frutta
SETTIMANA 2	pasta al pesto di zucchine legumi carote e finocchi julienne Pane Frutta	passato di verdura con crostini cotoletta di pollo patate al forno Pane Frutta	Pasta allo zafferano crocchette di legumi insalata mista Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' Pane Frutta	risotto in crema di carote tortino di verdura pomodori e mais frutta Pane
SETTIMANA 3	pasta alla pizzaiola Frittata dell'orto carote julienne Pane Frutta	risotto allo zafferano polpette di manzo* al forno zucchine trifolate * Pane Frutta	Pasta pesto e pomodoro formaggio pomodori in insalata Pane Frutta	crema di verdure con farro cotoletta di pollo patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico tortino di legumi insalata mista con mais Pane Frutta
SETTIMANA 4	Pasta al pesto mozzarella pomodori in insalata Pane Frutta	Risotto al pomodoro rolatina di pollo al forno <small>netto di pollo per materna</small> finocchi julienne Pane Frutta	vellutata di legumi con crostini legumi insalata mista Pane Frutta	insalata mista con mais lasagne alla bolognese Pane Frutta	Pasta alla norma polpettine di legumi carote baby * Pane Frutta
SETTIMANA 5	pasta all'ortolana legumi insalata di finocchi e carote Pane Frutta	Pasta bianca pollo alla pizzaiola insalata mista Pane Frutta	Crema di verdure con farro arrosto di maiale alle mele pomodori in insalata Pane Frutta	agnolotti al pomodoro tortino di legumi Carote crude Pane Frutta	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta
SETTIMANA 6	pasta pomodoro e olive sformato di frittata con carote Fagiolini in insalata * Pane Frutta	Passato di verdura con crostini cotoletta alla milanese patate Pane Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico formaggio mix di verdura cotta * Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' Pane Frutta	Risotto con crema di ceci formaggio insalata mista con mais Pane Frutta

All'interno del menu' NON sono presenti piatti precotti o prefritti

Precisazioni:

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale:una volta alla settimana viene proposto integrale.

Come unico condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva e aceto biologici.

Pasta-Olio-Pomodori pelati-Uova-Aceto-Fagiolini-Spinaci-Legumi-Farina gialla-zucchero di canna-minestrone : prodotti derivati da agricoltura biologica.

La frutta biologica viene servita 2 volte alla settimana.

La frutta, almeno di 3 varietà diverse e scelta secondo principi di rotazione e stagionalità, è somministrata per la primaria, tutti i giorni durante l'intervallo di metà mattina anziché a fine pasto.

Una volta al mese la frutta fresca è sostituita da budino o dolce.

2 volte alla settimana verrà sostituita la frutta con mousse di frutta.

Il sale utilizzato è iodato.

Le grammature sono conformi alle indicazioni previste dall'ATS MILANO.

Per approfondimenti si rimanda ai documenti Linee guida per una sana alimentazione e Mangiare sano a scuola scaricabili dal sito <http://www.ats-milano.it/> (al percorso: guida ai servizi- alimentazione/ nutrizione).

Dietista: LAURA BALDINI 04/03/2022

NO PIETANZE A BASE DI PESCE (DI MARE ED ACQUA DOLCE), MOLLUSCHI E CEFALOPODI

ACCERTARSI CHE I PRODOTTI CONFEZIONATI NON CONTENGANO ALIMENTI VIETATI, NEMMENO IN TRACCE

CASTIGLIONE D'ADDA

Menu' scuola primaria e infanzia

Menù personalizzato per NO SUINO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
SETTIMANA 1	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta	risotto alle spezie Scaloppina di pollo al limone carote e fagiolini * Frutta	passato di legumi con orzo merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche patate al forno Pane Frutta	pasta rossa al tonno naturale fettina di carne no suino finocchi julienne Pane Frutta	pasta al pesto frittata pomodori in insalata Pane Frutta
SETTIMANA 2	pasta al pesto di zucchine cubetti di nasello * gratinato carote e finocchi julienne Pane Frutta	passato di verdura con crostini cotoletta di pollo patate al forno Pane Frutta	Pasta allo zafferano crocchette di legumi insalata mista Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' no suino Pane Frutta	risotto in crema di carote tortino di verdura pomodori e mais frutta Pane
SETTIMANA 3	pasta alla pizzaiola Frittata dell'orto carote julienne Pane Frutta	risotto allo zafferano polpette di manzo* al forno zucchine trifolate * Pane Frutta	Pasta pesto e pomodoro crocchette con tonno pomodori in insalata Pane Frutta	crema di verdure con farro cotoletta di pollo patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico tortino di legumi insalata mista con mais Pane Frutta
SETTIMANA 4	Pasta al pesto mozzarella pomodori in insalata Pane Frutta	Risotto al pomodoro rolatina di pollo al forno <small>petto di pollo per materna</small> finocchi julienne Pane Frutta	vellutata di legumi con crostini cotoletta di pesce * insalata mista Pane Frutta	insalata mista con mais lasagne alla bolognese no suino Pane Frutta	Pasta alla norma polpettine di legumi carote baby * Pane Frutta
SETTIMANA 5	pasta all'ortolana merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche insalata di finocchi e carote Pane Frutta	Pasta bianca al tonno naturale pollo alla pizzaiola insalata mista Pane Frutta	Crema di verdure con farro fettina di carne no suino pomodori in insalata Pane Frutta	agnolotti al pomodoro tortino di legumi Carote crude Pane Frutta	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita Pane Frutta
SETTIMANA 6	pasta pomodoro e olive sformato di frittata con carote Fagiolini in insalata * Pane Frutta	Passato di verdura con crostini fettina di carne no suino patate Pane Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico crocchette con salmone * mix di verdura cotta * Pane Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' no suino Pane Frutta	Risotto con crema di ceci cubetti di nasello* gratinato insalata mista con mais Pane Frutta

All'interno del menu' NON sono presenti piatti precotti o prefritti

Precisazioni:

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale:una volta alla settimana viene proposto integrale.

Come unico condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva e aceto biologici.

Pasta-Olio-Pomodori pelati-Uova-Aceto-Fagiolini-Spinaci-Legumi-Farina gialla-zucchero di canna-minestrone : prodotti derivati da agricoltura biologica.

La frutta biologica viene servita 2 volte alla settimana.

La frutta, almeno di 3 varietà diverse e scelta secondo principi di rotazione e stagionalità, è somministrata per la primaria, tutti i giorni durante l'intervallo di metà mattina anziché a fine pasto.

Una volta al mese la frutta fresca è sostituita da budino o dolce.

2 volte alla settimana verrà sostituita la frutta con mousse di frutta.

Il sale utilizzato è iodato.

Le grammature sono conformi alle indicazioni previste dall'ATS MILANO.

Per approfondimenti si rimanda ai documenti Linee guida per una sana alimentazione e Mangiare sano a scuola scaricabili dal sito <http://www.ats-milano.it/> (al percorso: guida ai servizi- alimentazione/ nutrizione).

Dietista: LAURA BALDINI 04/03/2022

