

**COMUNE DI CASTIGLIONE D'ADDA**  
**MENU' PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2024-2025 - IN VIGORE DAL 24 MARZO 2025 AL 31 OTTOBRE 2025**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**TABELLA PERSONALIZZATA PER - DIETA PRIVA DI CARNE**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1° SETTIMANA</b>	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese <b>Legumi</b> Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo <b>Polpette vegetariane</b> Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato di verdura Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b>	Pasta pomodoro e olive Frittata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con crostini <b>Cotoletta vegetale</b> Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cubetti di merluzzo * gratinato Carotine baby Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di carote <b>Legumi</b> Mix verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Polpette di spinaci Pomodori e mais Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b>	Pasta all'ortolana Insalata caprese Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano <b>Legumi</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro Polpette con tonno Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con farro <b>Uova</b> Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Merluzzo gratinato* Carote julienne Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta al pesto Frittata dell'orto Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Cotoletta di merluzzo * Pomodori e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con crostini <b>Pesce al forno</b> Carotine baby * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Legumi</b> Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura Zucchine al forno * Pane Frutta di stagione
<b>5° SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche Carote julienne Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese <b>Legumi</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con farro <b>Formaggio</b> Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Tortino di legumi Mix verdure cotte * Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione
<b>6° SETTIMANA</b>	Pasta pomodoro e olive Sformato di frittata con carote Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <b>Cotoletta vegetale</b> Zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Crocchette di nasello * insalata Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera <b>Lasagne vegetariane</b> Per infanzia: pasta agli aromi <b>Legumi</b> Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di ceci Cubetti di merluzzo * gratinato Fagiolini * Pane Frutta di stagione

- *Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale – utilizzo di sale iodato* *Pane integrale una volta a settimana* *\*Prodotto surgelato/congelato*  
*Frutta di stagione a rotazione nella settimana: mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva ( secondo stagionalità )*
- *All'interno del menu' non sono presenti piatti precotti o prefritti* *Il menu' e' stato elaborato sulla base dei requisiti nutrizionali di ATS VALPADANA*

**La carne, presentata come secondo piatto o piatto unico, può essere sostituita da legumi, pesce, formaggio e uova, in alternativa alla sostituzione indicata in dieta.**

**COMUNE DI CASTIGLIONE D'ADDA**  
**MENU' PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2024-2025 - IN VIGORE DAL 24 MARZO 2025 AL 31 OTTOBRE 2025**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**TABELLA PERSONALIZZATA PER - DIETA PRIVA DI CARNE DI MAIALE**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Scaloppa di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Polpette di manzo Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di legumi Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive Frittata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con crostini Cotoletta di pollo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cubetti di merluzzo * gratinato Carotine baby Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di carote Arrosto di tacchino al forno Mix verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Polpette di spinaci Pomodori e mais Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Pasta all'ortolana Insalata caprese Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Rolatine di pollo Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro polpette con tonno Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con farro <b>Uova</b> Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Merluzzo gratinato* Carote julienne Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata dell'orto Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Cotoletta di merluzzo * Pomodori e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con crostini Scaloppa di pollo alle verdure Carotine baby * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Arrosto di tacchino al forno Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura Zucchine al forno * Pane Frutta di stagione
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche Carote julienne Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Pollo alla pizzaiola Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con farro Arrosto di tacchino alle erbe Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Tortino di legumi Mix verdure cotte * Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione
6° SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive Sformato di frittata con carote Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Cotoletta alla milanese Zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Crocchette di nasello * Insalata Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pasta al ragu' Per infanzia: pasta agli aromi Bruscitt Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di ceci Cubetti di merluzzo * gratinato Fagiolini * Pane Frutta di stagione

- Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale – utilizzo di sale iodato - *Pane integrale una volta a settimana* *\*Prodotto surgelato/congelato*  
*Frutta di stagione a rotazione nella settimana: mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva ( secondo stagionalità )*
- *All'interno del menu' non sono presenti piatti precotti o prefritti* *Il menu' e' stato elaborato sulla base dei requisiti nutrizionali di ATS VALPADANA*

**La carne di maiale, presentata come secondo piatto o piatto unico, può essere sostituita da carne bianca, legumi, pesce, formaggio e uova, in alternativa alla sostituzione indicata in dieta.**

**COMUNE DI CASTIGLIONE D'ADDA**  
**MENU' PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2024-2025 - IN VIGORE DAL 24 MARZO 2025 AL 31 OTTOBRE 2025**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**TABELLA PERSONALIZZATA PER - DIETA PRIVA DI PESCE**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Scaloppa di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Uova</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Polpette di manzo Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato di verdura Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive Frittata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con crostini Cotoletta di pollo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine <b>Formaggio</b> Carotine baby* Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di carote Arrosto di tacchino al forno Mix verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Polpette di spinaci Pomodori e mais Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Pasta all'ortolana Insalata caprese Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Rolatine di pollo Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro <b>Polpette vegetariane</b> Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con farro Nocetta di maiale al forno Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Legumi</b> Carote julienne Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata dell'orto Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <b>Cotoletta vegetale</b> Pomodori e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con crostini Scaloppa di pollo alle verdure Carotine baby * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Arrosto di tacchino al forno Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura Zucchine al forno * Pane Frutta di stagione
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro <b>Uova</b> Carote julienne Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Pollo alla pizzaiola Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con farro Arrosto di tacchino alle erbe Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Tortino di legumi Mix verdure cotte * Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione
6° SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive Sformato di frittata con carote Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Cotoletta alla milanese Zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Polpette vegetariane</b> Insalata Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pasta al ragu' Per infanzia: pasta agli aromi Bruscitt Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di ceci <b>Formaggio</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione

- Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale – utilizzo di sale iodato - *Pane integrale una volta a settimana* \*Prodotto surgelato/congelato  
*Frutta di stagione a rotazione nella settimana: mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva ( secondo stagionalità )*
- All'interno del menu' non sono presenti piatti precotti o prefritti *Il menu' e' stato elaborato sulla base dei requisiti nutrizionali di ATS VALPADANA*
- Prestare attenzione alle etichette, non somministrare gli alimenti che contengono tra gli ingredienti: pesce, farine di pesce, gelatina di pesce (ittiocolla) e qualsiasi altro derivato del pesce.

**Il pesce presentato come secondo piatto o piatto unico, può essere sostituito da carne bianca, legumi, formaggio e uova, in alternativa alla sostituzione indicata in dieta.**

**COMUNE DI CASTIGLIONE D'ADDA**  
**MENU' PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2024-2025 - IN VIGORE DAL 24 MARZO 2025 AL 31 OTTOBRE 2025**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**TABELLA PERSONALIZZATA PER - DIETA PRIVA DI CARNE DI BOVINO**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Scaloppa di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo <b>Polpette vegetariiane</b> Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato di verdura Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive Frittata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con crostini Cotoletta di pollo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cubetti di merluzzo * gratinato Carotine baby Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di carote Arrosto di tacchino al forno Mix verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Polpette di spinaci Pomodori e mais Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Pasta all'ortolana Insalata caprese Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Rolatine di pollo Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro polpette con tonno Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con farro Nocetta di maiale al forno Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Merluzzo gratinato* Carote julienne Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pesto Frittata dell'orto Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Cotoletta di merluzzo * Pomodori e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con crostini Scaloppa di pollo alle verdure Carotine baby * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Arrosto di tacchino al forno Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura Zucchine al forno * Pane Frutta di stagione
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno con farina di mais e erbe aromatiche Carote julienne Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Pollo alla pizzaiola Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con farro Arrosto di tacchino alle erbe Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Tortino di legumi Mix verdure cotte * Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione
6° SETTIMANA	Pasta pomodoro e olive Sformato di frittata con carote Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Cotoletta alla milanese Zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Crocchette di nasello * Insalata Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera <b>Lasagne vegetariiane</b> Per infanzia: pasta agli aromi <b>Legumi</b> Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di ceci Cubetti di merluzzo * gratinato Fagiolini * Pane Frutta di stagione

- Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale – utilizzo di sale iodato - *Pane integrale una volta a settimana* *\*Prodotto surgelato/congelato*  
*Frutta di stagione a rotazione nella settimana: mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva ( secondo stagionalità' )*
- *All'interno del menu' non sono presenti piatti precotti o prefritti* *Il menu' e' stato elaborato sulla base dei requisiti nutrizionali di ATS VALPADANA*

**La carne di bovino, presentata come secondo piatto o piatto unico, può essere sostituita da carne bianca, legumi, pesce, formaggio e uova, in alternativa alla sostituzione indicata in dieta.**

**COMUNE DI CASTIGLIONE D'ADDA**  
**MENU' PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2024-2025 - IN VIGORE DAL 24 MARZO 2025 AL 31 OTTOBRE 2025**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**TABELLA PERSONALIZZATA PER - DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1° SETTIMANA</b>	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese <b>Legumi</b> Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Uova</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo <b>Polpette vegetariane</b> Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato di verdura Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b>	Pasta pomodoro e olive Frittata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con crostini <b>Cotoletta vegetale</b> Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine <b>Formaggio</b> Carotine baby Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di carote <b>Legumi</b> Mix verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Polpette di spinaci Pomodori e mais Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b>	Pasta all'ortolana Insalata caprese Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano <b>Legumi</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro <b>Polpette vegetariane</b> Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con farro <b>Uova</b> Patate e zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Legumi</b> Carote julienne Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta al pesto Frittata dell'orto Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <b>Cotoletta vegetale *</b> Pomodori e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con crostini <b>Formaggio</b> Carotine baby * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Legumi</b> Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura Zucchine al forno * Pane Frutta di stagione
<b>5° SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro <b>Uova</b> Carote julienne Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese <b>Legumi</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con farro <b>Formaggio</b> Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro Tortino di legumi Mix verdure cotte * Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pizza margherita ½ porzione di formaggio Pane Frutta di stagione
<b>6° SETTIMANA</b>	Pasta pomodoro e olive Sformato di frittata con carote Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <b>Cotoletta vegetale</b> Zucchine * Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico <b>Polpette vegetariane *</b> Insalata Pane Frutta di stagione	Insalata mista primavera <b>Lasagne vegetariane</b> Per infanzia: pasta agli aromi <b>Legumi</b> Pane Frutta di stagione	Risotto in crema di ceci <b>Formaggio</b> Fagiolini * Pane Frutta di stagione

- *Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale – utilizzo di sale iodato* *Pane integrale una volta a settimana* *\*Prodotto surgelato/congelato*  
*Frutta di stagione a rotazione nella settimana: mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva ( secondo stagionalità )*
- *All'interno del menu' non sono presenti piatti precotti o prefritti* *Il menu' e' stato elaborato sulla base dei requisiti nutrizionali di ATS VALPADANA*

**La carne e il pesce, presentati come secondo piatto o piatto unico, possono essere sostituiti da legumi, formaggio e uova, in alternativa alla sostituzione indicata in dieta.**