

Menù Primavera Estate 2025

Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia e primaria



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set	11-set 06-ott	15-set 13-ott	22-set
<i>Lunedì</i>	Risotto alla parmigiana Polpettine di manzo Carote* Pane comune Frutta fresca	Orzotto alle verdure* Frittata di verdure Fagiolini Pane comune Frutta fresca	Risotto alle zucchine* Tortino/polpette di legumi* Fagiolini* Pane comune Frutta fresca	Farro al pesto Rollé di spinaci Insalata mista Pane comune Frutta fresca
<i>Martedì</i>	Pasta integrale al pesto Merluzzo al limone* Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Burger di legumi* Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco Robiola Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure e legumi* con crostini Zucchine alla parmigiana Carote* Pane comune Frutta fresca
<i>Mercoledì</i>	Pasta alla crema di peperoni Frittata semplice Spinaci all'olio* Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Pollo alle olive Carote* Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale alla norma Uova strapazzate Carote alla julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Fagiolini* Pane comune Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Passato di verdura* con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane comune Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Cotoletta alla milanese Patate al forno* Pane comune Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi* Cavolfiori* Pane comune Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	Risotto allo zafferano Tortino di legumi* Zucchine all'olio* Pane comune Frutta fresca	Risotto alla contadina Merluzzo dorato* Cavolfiori* Pane comune Frutta fresca	Risotto alle erbe Platessa al limone* Zucchine all'olio* Pane comune Frutta fresca	Risotto alla milanese Merluzzo gratinato* Insalata mista Pane comune Frutta fresca

* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

Unico condimento utilizzato: **Olio EVO** e **sale iodato**

Pane: a ridotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti **BIO** conformi alla vigente normativa dei criteri ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con **Linee Guida ATS Milano**

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno 3 tipologie a settimana

Viene servita **acqua di rete**

Dott.ssa Francesca Solari Dietista - tel 335 1705192
f.solari@sarcacatering.it - serviziodietetico@sarcacatering.it

Viene servita frutta fresca a metà mattina per la scuola dell'infanzia, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a settimana