

Menù Primavera Estate 2025



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia e primaria **Menu NO BOVINO SUINO**

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 Polpette di legumi 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 di legumi Fagiolini* Pane comune Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Passato di verdura* con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Cotoletta di pollo Patate al forno* Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi* Cavolfiori* Pane integrale 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 - serviziodietefico@sarcacatering.it

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

Menù Primavera Estate 2025



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia e primaria **Menu NO BOVINO**

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 Polpette di legumi 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 di legumi Fagiolini* Pane comune Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Passato di verdura* con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Cotoletta alla milanese Patate al forno* Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi* Cavolfiori* Pane integrale 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 Plalessa 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**

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

Menù Primavera Estate 2025



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia e primaria **Menu NO CARNE PESCE**

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 Polpette di legumi 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 Legumi agli aromi 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 Frittata Carote Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale alla norma Uova strapazzate Carote alla julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di legumi Fagiolini Pane comune Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Passato di verdura con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura con farro Burger di legumi Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi Cavolfiori Pane integrale Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	Risotto allo zafferano Tortino di legumi Zucchine all'olio Pane comune Frutta fresca	Risotto alla contadina Tortino di legumi Cavolfiori Pane comune Frutta fresca	Risotto alle erbe Frittata Zucchine all'olio Pane comune Frutta fresca	Risotto alla milanese Formaggio 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 e primaria, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a settimana

Menù Primavera Estate 2025



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia e primaria **Menu NO CARNE**

Settimana	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set	11-set 06-ott	15-set 13-ott	22-set
Lunedì	Risotto alla parmigiana Polpette di legumi 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
Martedì	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
Mercoledì	Pasta alla crema di peperoni Frittata semplice Spinaci all'olio Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Platessa olio e limone Carote Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale alla norma Uova strapazzate Carote alla julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di legumi Fagiolini Pane comune Frutta fresca
Giovedì	Passato di verdura con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura con farro Burger di legumi Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi Cavolfiori Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	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 - servizio dietetico@sarcacatering.it

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

Menù Primavera Estate 2025



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia e primaria **Menu NO SUINO**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	29-set	11-set 06-ott	15-set 13-ott	22-set
Lunedì	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
Martedì	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
Mercoledì	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
Giovedì	Passato di verdura* con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Cotoletta di pollo Patate al forno* Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi* Cavolfiori* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	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@sarcocatering.it - serviziodietetico@sarcocatering.it

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