

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 comune Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Coletta di pollo Patate al forno* Pane comune Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi* Cavolfiori* Pane comune 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

fsolari@scaracatering.it - servizio@elfeico@scaracatering.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 SUINO**

Settimane	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª 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 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
Giovedì	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 Cololetta di pollo Patate al forno* Pane comune Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi* Cavolfiori* Pane comune 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 Plattessa 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 Sekari Dietista - tel 335 1705192
f.sekari@sarcocatering.it - servizio@eletta@sarcocatering.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
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 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
Giovedì	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
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 Dielista - tel 335 1705192

f.solari@sarcocatering.it - servizio@teleco@sarcocatering.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 PESCE**



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 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 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
Mercoledì	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
Giovedì	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 Burger di legumi Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi Cavolfiori Pane comune Frutta fresca
Venerdì	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

M carne di maiale

Unico condimento utilizzato Olio EVO

Pane: a ridotto contenuto di sale e una volta a settimana integrale

Grammatore in linea con Linee Guida AIS Valpadana

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

Menù Primavera Estate 2025



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

Settimana	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A 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 comune Frutta fresca	Pizza margherita Melanzane Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura con farro Burger di legumi Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi Cavolfiori Pane comune 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

M carne di maiale

Unico condimento utilizzato Olio EVO

Pane: a ridotto contenuto di sale e una volta a settimana integrale

Grammature in linea con linee Guida AIS Valpadana

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