

Menù Autunno-Inverno 2025-2026

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



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	20-ott 17-nov 15-dic 12-gen 09-feb 02-mar 30-mar	27-ott 24-nov 22-dic 19-gen 16-feb 09-mar	03-nov 01-dic 29-dic 26-gen 23-feb 16-mar	10-nov 08-dic 05-gen 02-feb 24-feb 23-mar
Lunedì	Risotto alla parmigiana Frittata Fagiolini* Pane comune Frutta fresca	Gnocchetti alla piacentina Frittata Spinaci* Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Insalata Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Rollé di spinaci Carote juliene Pane comune Frutta fresca
Martedì	Passato di verdura* con orzo Bocconcini di pollo Patate arrosto* Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tortino di legumi* Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Mozzarella Finocchi all'olio* Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Bocconcini di tacchino Patate arrosto* Pane comune Frutta fresca
Mercoledì	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Insalata Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Arista di maiale Purè di patate Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino di legumi * Carote* all'olio Pane comune Frutta fresca	Polenta Spezzatino di vitello Carote all'olio* Pane comune Frutta fresca
Giovedì	Pasta all'ortolana Merluzzo* gratinato Carote all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Cotoletta alla milanese Patate al forno* Pane integrale Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Tortino di legumi* Broccoli * all'olio Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	Pasta all'olio Lenticchie brasate al pomodoro Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo *gratinato Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Riso all'olio Platessa* gratinata Fagiolini *all'olio Pane comune Frutta fresca	Risotto alla milanese Merluzzo* gratinato Insalata 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