

Menù Autunno-Inverno 2025-2026

Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia MENU NO CARNE DI SUINO



Settimane	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª 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 julienne 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 Formaggio fresco 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 ridotta contenuto di sale

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

Granmature 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@arcocatering.it - servizi@telefonico@arcocatering.it

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

Menù Autunno-Inverno 2025-2026



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia MENU NO CARNE DI BOVINO E SUINO

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 julienne 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 Formaggio fresco Purè di patate Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino di legumi* Carote* all'olio Pane comune Frutta fresca	Polenta Pesce *al forno con olio e limone 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: arricchito con 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@saracacatering.it - servizi@dietistico@saracacatering.it

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

Menù Autunno-Inverno 2025-2026



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia MENU NO CARNE DI BOVINO

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 julienne 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 Pesce *al forno con olio e limone 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

l'unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a ridotta 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@saracatering.it - servizi@efefico@saracatering.it

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

Menù Autunno-Inverno 2025-2026

Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola dell'infanzia MENU NO CARNE NO PESCE



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
<i>Lunedì</i>	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 julienne Pane comune Frutta fresca
<i>Martedì</i>	Passato di verdura* con orzo Legumi stufati 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 Formaggio fresco Patate arrosto* Pane comune Frutta fresca
<i>Mercoledì</i>	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Insalata Pane comune Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Formaggio fresco Purè di patate Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino di legumi* Carote* all'olio Pane comune Frutta fresca	Polenta Legumi al pomodoro Carote all'olio* Pane comune Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Pasta all'ortolana Uova strapazzate Carote all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Formaggio fresco Patate al forno* Pane integrale Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Tortino di legumi* Broccoli* all'olio Pane integrale Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	Pasta all'olio Lenticchie brasate al pomodoro Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Risotto allo zafferano Legumi stufati Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Riso all'olio Legumi stufati Fagiolini* all'olio Pane comune Frutta fresca	Risotto alla milanese Uova strapazzate 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 - servizi@dietistico@sarcacatering.it

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