Menù Autunno-Inverno 2025-2026



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola primaria - MENU NO CARNE DI BOVINO

Settimane	14 SETTIMANA	20 SETTIMANIA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA 10-nov
	20-off 17-nov 15-dic 12-gen 09-feb 02-mar 30-mar	27-oH 24-nov 22-dic 19-gen 16-leb 09-mar	03-nov 01-dic 27-dic 24-gen 23-feb 16-mar	08-dic 05-gen 02-feb 24-fob 23-mar
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
50	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
bours	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote Juliene
3	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
57	Fusi di pollo	Tortino di legumi*	Robiola	Bocconcini di tacchino
napreal.	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
Ta	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frulta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
8	Mozzarella	Arista di maiale	Tortino di legumi *	Pesce al forno con olio e limone
Nercolegi	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
To	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
20	Merluzzo* gratinato		Cotoletta alla milanese	Tortino di legumi*
163.075 250	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
G ²	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
501	Lenticchie brasate al pomodoro	Merluzzo *gratinato	Platessa* gratinata	Merluzzo* gratinato
in the same of the	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
70,	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

" uno o plù ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati alfoilgine

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sele iodato

Pane: a ridotto contenuto di sale

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

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garontendo almeno 3 fipologie a settimana

Dott.ssa Francesca Solari Dielista - tel 335 1705192 f.solari@sarcacatering.it - serviziodietetico@sarcacatering.it Viene servita frutta fresca a metà mattina per la scuola dell'intanzia e primaria, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a settimana

Meni Autumo-Inverno 2025-2026



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola primaria - MENU VEGETARIANO NO CARNE NO PESCE

Settimane	IA SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4A SETTIMANA
	20-oft 17-nov 15-dic 12-gen 07-feb 02-mar 30-mar	27-off 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 65-gen 02-feb 24-feb 23-mar
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
53	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
bourn	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote Juliene
Ĵ	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
THE CONTRACT OF THE CONTRACT O	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
50	Legumi stufati	Tortino di legumi*	Robiola	Formaggio fresco
Nonegi	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
To	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
8	Mozzarella	Formaggio fresco	Tortino di legumi *	Legumi al pomodoro
Mercolegi	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
To	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
AT THE PARTY SAMES SAMES SAMES SAMES SAMES SAMES	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
50	Uova strapazzate		Formaggio fresco	Tortino di legumi*
Jeson St.	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
G	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
regig a compart compart a compart comp	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
16.00 Por 10.00	Lenticchie brasate al pomodoro	Legumi stufati	Legumi stutati	Uova strapazzate
	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

" uno o plù ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati attoligine

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a tidotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti BIO conformi alla vigente normativa del criferi 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 refe

Dott.ssa Francesca Solari Dielista - tel 335 1705192

Dott.ssa Francesca Solari Dietista - tel 335 1703 172 f.solari@sarcacatering.it - serviziodietetico@sarcacatering.it

Menu Autunno-Inverno 2025-2026



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola primaria - MENU NO CARNE DI SUINO

Settimane	ia settimana	2^ SEITIMANA	3^ SEITIMANA	44 SETTIMANA
	20-off 17-nov	27-ott 24-nov	03-nov 01-die	10-nov 08-dic
	15-die	22-dic	29-dic	05-gen
	12-gen	19-gen 16-feb	26-gen 23-feb	02-feb 24-feb
	09-teb 02-mar	09-mar	16-mar	23-mar
	30-mar			
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
52	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
learny	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote Juliene
J	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
22	Fusi di pollo	Tortino di legumi*	Robiola	Bocconcinì di tacchino
nareal	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
Y.	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'ollo	Polenta
F.	Mozzarella	Formaggio fresco	Tortino di legumi *	Spezzatino di vitello
Mercolegi	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
To	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
To come to come to desire to come a desire to come	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
50	Merluzzo* gratinato		Cotoletta alla milanese	Tortino di legumi*
Sionedi	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
G ²	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
1,000	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Rìso all'olio	Risotto alla milanese
	Lenticchie brasate al pomodoro	Merluzzo *gratinato	Platessa* gratinata	Merluzzo* gratinato
	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

" una a plù ingredienti polrebbera essere surgelati/congelati dificilgine

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a tidotto contenuto di sale

Sono servifi prodoffi BIO conformi alla vigente normativa del criferi ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

Le proposte di frutta fresca sono catendarizzate garantendo almeno 3 lipologie a settimana

Viene servita acqua di refe

Dott.ssa Francesca Solari Dielista - 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 Autuano-Inverno 2025-2026



Comune di Castiglione d'Adda (LO) scuola primaria - MENU NO CARNE DI SUINO NO CARNE DI BOVINO

Settimane	14 SETTIMANA	24 SETTIMANA	3^ SETTIMANA	44 SETTIMANA
]	20-off 17-nov 15-dic 12-gen 09-leb 02-mar 30-mar	27-off 24-nov 22-dic 19-gen 16-feb 09-mar	03-nov 01-dic 27-dic 24-gen 23-leb 16-mar	10-nov 08-dic 05-gen 02-feb 24-feb 23-mar
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
52	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
losun	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote Juliene
3	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
The state of the s	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
52	Fusi di pollo	Tortino di legumi*	Robiola	Bocconcinì di tacchino
noreal	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
Ta	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
8	Mozzarella	Formaggio fresco	Tortino di legumi *	Pesce al forno con olio e limone
Necolegy	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
To	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
54	Merluzzo* gratinato		Cotoletta alla milanese	Tortino di legumi*
Siones!	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
ij.	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
Levery!	Lenticchie brasate al pomodoro	Merluzzo *gratinato	Platessa* gratinata	Merluzzo* gratinato
	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

" una a plù ingredienti patrebbera essere rurgelati/congelati difatigine

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale lodato

Pane: a ridotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti BIO conformi alla vigente normativa del criferi ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

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

Dott.ssa Francesca Solari Dielista - 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