

Menù Primavera Estate 2026

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



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	08-apr 04-mag 01-giu 29-giu	13-apr 11-mag 08-giu	20-apr 18-mag 15-giu	27-apr 25-mag 22-giu
Lunedì	Riso BIO al pomodoro Polpettine di manzo Carote* Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta	Orzotto alle verdure* Frittata di verdure Fagiolini Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta	Riso BIO alle zucchine* Tortino (inf)/polpette (prim) di legumi* Fagiolini* Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta	Farro BIO al pesto Frittata agli spinaci* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta
Martedì	Pasta integrale BIO al pesto Merluzzo al limone* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca	Pasta BIO al pomodoro Burger di legumi* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca	Pasta BIO al pomodoro fresco Robiola Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca	Pizza margherita Carote* Pane comune BIO Frutta fresca
Mercoledì	Pasta BIO alla crema di zucchine Frittata semplice Spinaci all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Pollo alle olive Carote* Pane comune BIO Frutta fresca	Pasta integrale BIO alla norma Uova strapazzate Carote alla julienne Pane comune BIO Frutta fresca	Pasta integrale BIO all'olio e bruscitt (inf) Lasagne al ragù (prim) Fagiolini* Pane comune BIO Frutta fresca
Giovedì	Passato di verdura* con orzo Mozzarella alla caprese Pomodori Pane integrale BIO Frutta fresca	Pizza margherita Zucchine Pane integrale BIO Frutta fresca	Passato di verdura* con farro BIO Cotoletta alla milanese Patate al forno* Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta BIO pomodoro e basilico Burger di legumi* Spinaci* Pane integrale BIO Frutta fresca
Venerdì	Riso BIO allo zafferano/riso BIO all'inglese Tortino di legumi* Zucchine all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Riso BIO alla contadina Merluzzo dorato* Pomodori Pane comune BIO Frutta fresca	Riso BIO alle erbe Platessa al limone* Zucchine all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Merluzzo gratinato* Insalata mista Pane comune BIO 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. Sono inclusi: banane BIO, mele golden IGP, pere abate IGP, pesche nettarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di complemese l'ultimo venerdì del mese