

Menù Primavera Estate 2026

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



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	21-set 19-ott	28-set	09-set 05-ott	14-set 12-ott
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)

Grafimature in linea con linee di indirizzo per la ristorazione scolastica - Regione Lombardia

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

Viene servita acqua di rete

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 nectarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di compleanno l'ultimo venerdì del mese

Handwritten signature

Menù Primavera Estate 2026

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



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	21-set 19-ott	28-set	04-ott 05-nov	14-set 12-nov
<i>Lunedì</i>	Riso BIO al pomodoro Polpette di legumi* 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 di spinaci* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta
<i>Martedì</i>	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
<i>Mercoledì</i>	Pasta BIO alla crema di zucchine Frittata semplice Spinaci all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Platessa* olio e limone 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 legumi in umido (inf) Pasta al ragù di legumi (prim) Fagiolini* Pane comune BIO Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	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 Burger di legumi Patate al forno* Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta BIO pomodoro e basilico Burger di legumi* Spinaci* Pane integrale BIO Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	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 ridotta contenuto di sale

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

Grammature in linea con Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica - Regione Lombardia

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 - servizio.felice@saracatering.it

[Handwritten signature]

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 nectarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di compleanno l'ultimo venerdì del mese

Menù Primavera Estate 2026

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



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	21-set 19-ott	28-set	09-set 05-ott	14-set 12-ott
<i>Lunedì</i>	Riso BIO al pomodoro Polpette di legumi* 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 di spinaci* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta
<i>Martedì</i>	Pasta integrale BIO al pesto Legumi agli aromi* 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
<i>Mercoledì</i>	Pasta BIO alla crema di zucchine Frittata semplice Spinaci all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Frittata 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 legumi in umido (inf) Pasta al ragù di legumi (prim) Fagiolini* Pane comune BIO Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	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 Burger di legumi* Patate al forno* Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta BIO pomodoro e basilico Burger di legumi* Spinaci* Pane integrale BIO Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	Riso BIO allo zafferano/riso BIO all'inglese Tortino di legumi* Zucchine all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Riso BIO alla contadina Tortino di legumi* Pomodori Pane comune BIO Frutta fresca	Riso BIO alle erbe Frittata Zucchine all'olio* Pane comune BIO Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Formaggio Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca

* Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati di origine
Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato
Pane: prodotto contenente di sale
Sono serviti prodotti BIO conformi alla vigente normativa dei criteri ambientali minimi (CAM)
Ciammure in linea con linee di indirizzo per la ristorazione scolastica - Regione Lombardia
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 - servizio@telico@sarcacatering.it

MA

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 compleanno** l'ultimo venerdì del mese

Menù Primavera Estate 2026

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



Settimane	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
	21-set 19-ott	28-set	09-set 05-ott	14-set 12-ott
<i>Lunedì</i>	Riso BIO al pomodoro Polpette di legumi* 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 di spinaci* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta
<i>Martedì</i>	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
<i>Mercoledì</i>	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 legumi in umido (inf) Pasta al ragù di legumi (prim) Fagiolini* Pane comune BIO Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	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
<i>Venerdì</i>	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 ridotta contenuto di sale

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

Giammature in linea con linee di indirizzo per la ristorazione scolastica - Regione Lombardia

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

Viene servita **acqua di rete**

Dott.ssa Francesca Sotari Dietista - tel 335 1705192
f.sotari@sarcacatering.it - servizio@etefico@sarcacatering.it

F. Sotari

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 nectarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita **torta di compleanno** l'ultimo venerdì del mese

Menù Primavera Estate 2026



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

Settimane	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
	21-set 19-ott	28-set	09-set 05-ott	14-set 12-ott
Lunedì	Riso BIO al pomodoro Polpette di legumi* 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 di 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 legumi in umido (inf) Pasta al ragù di legumi (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 di pollo 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 ridotta contenuto di sale

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

Grafimatore in linea con **Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica - Regione Lombardia**

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

Viene servita **acqua di rete**

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 nectarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di compleanno l'ultimo venerdì del mese

Dott.ssa Francesca Solari Dietista - tel.335.1705192
f.solari@sarcacatering.it - servizioclienti@sarcacatering.it

Handwritten signature