

Menu autunno inverno 2026 2027

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



Settimane	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
	26-ott 23-nov 21-dic 18-gen 15-feb 15-mar	02-nov 30-nov 28-dic 25-gen 22-feb 22-mar	09-nov 07-dic 04-gen 01-feb 01-mar 29-mar	16-nov 14-dic 11-gen 08-feb 08-mar 05-apr
Lunedì	Risotto alla zucca Frittata semplice Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta	Pasta alla pizzaiola Frittata semplice Carote julienne Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Rollé di frittata al formaggio Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta	Pasta olio e grana Frittata semplice Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca/mousse di frutta
Martedì	Pasta al pomodoro Platessa dorata al limone* Broccoli gratinati Pane comune BIO Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Insalata mista Pane comune BIO Frutta fresca	Crema di zucca con crostini Robiola Carote julienne Pane comune BIO Frutta fresca	Risotto allo zafferano Torta salata di verdure* Broccoli Pane comune BIO Frutta fresca
Mercoledì	Polenta Spezzatino di manzo Cavolo cappuccio julienne Pane comune BIO Frutta fresca	Pasta agli aromi Polpette di lenticchie* (inf)/lenticchie brasate (prim) Broccoli all'olio Pane comune BIO Frutta fresca	Polenta Ragù di legumi al pomodoro Broccoli Pane comune BIO Frutta fresca	Passato di verdura* con orzo Cotoletta di pollo Patate al forno Pane comune BIO Frutta fresca
Giovedì	Passato di verdura* con crostini Robiola Carote all'olio Pane integrale BIO Frutta fresca	Passato di verdure* con orzo Scaloppine di pollo al limone (inf)/fusi di pollo (prim) Patate al forno Pane integrale BIO Frutta fresca	Lasagna al ragù (prim) Pasta all'olio e ragù di manzo (inf) Cavolo cappuccio julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e aromi Tortino di legumi* Fagiolini Pane integrale BIO Frutta fresca
Venerdì	Riso olio e grana Tortino di legumi* Fagiolini* all'olio Pane comune BIO Frutta fresca	Pizza margherita Cavolfiori Pane comune BIO Frutta fresca	Risotto alle erbe Platessa dorata* Fagiolini* all'olio Pane comune BIO Frutta fresca	Risotto alla zucca Merluzzo gratinato* Carote julienne 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 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 nettarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di compleanno l'ultimo venerdì del mese