

Menu autunno inverno 2026 2027

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



MENU SENZA BOVINO

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 Ragù di legumi 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	Pasta al ragù di legumi 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 ridello 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@sarcacatering.it - servizi@telico@sarcacatering.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

Menu autunno inverno 2026 2027

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



MENU SENZA BOVINO

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
<i>Lunedì</i>	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
<i>Martedì</i>	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
<i>Mercoledì</i>	Polenta Ragù di legumi 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
<i>Giovedì</i>	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	Pasta al ragù di legumi Cavolo cappuccio julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e aromi Tortino di legumi* Fagiolini Pane integrale BIO Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	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 idratazione contenuta 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@sarcacatering.it - servizi@elicio@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 nefarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di compleanno l'ultimo venerdì del mese

Menu autunno inverno 2026 2027

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

MENU SENZA CARNE



Settimane	1ª SETTIMANA 26-ott	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
<i>Lunedì</i>	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
<i>Martedì</i>	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
<i>Mercoledì</i>	Polenta Ragù di legumi 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 Frittata con verdure Patate al forno Pane comune BIO Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Passato di verdura* con crostini Robiola Carote all'olio Pane integrale BIO Frutta fresca	Passato di verdure* con orzo Tortino di legumi Patate al forno Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Cavolo cappuccio julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e aromi Tortino di legumi* Fagiolini Pane integrale BIO Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	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 ridotta contenuto di sale

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

Granmature in linea con: Unice di Indirito 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 Solarì Dietista - tel.335.1705192
f.solaris@cacaterfing.it - servidodietico@cacaterfing.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 nellarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

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

Menu autunno inverno 2026 2027

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



MENU SENZA SUINO

Settimana	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
<i>Lunedì</i>	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
<i>Martedì</i>	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
<i>Mercoledì</i>	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
<i>Giovedì</i>	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
<i>Venerdì</i>	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: prodotto contenente di sale

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

Gestione 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

Menu autunno inverno 2026 2027

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



MENU SENZA CARNE E PESCE

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
<i>Lunedì</i>	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
<i>Martedì</i>	Pasta al pomodoro Tortino di legumi* Broccoli gratinati Pane comune BIO Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio 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
<i>Mercoledì</i>	Polenta Ragù di legumi 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 Frittata con verdure Patate al forno Pane comune BIO Frutta fresca
<i>Giovedì</i>	Passato di verdura* con crostini Robiola Carote all'olio Pane integrale BIO Frutta fresca	Passato di verdure* con orzo Tortino di legumi Patate al forno Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Cavolo cappuccio julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e aromi Tortino di legumi* Fagiolini Pane integrale BIO Frutta fresca
<i>Venerdì</i>	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 Tortino di legumi Fagiolini* all'olio Pane comune BIO Frutta fresca	Risotto alla zucca Formaggio 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: arditotto contenente di sale

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

Grazie a tutte le iniziative in linea con l'Unicef 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 Diellista - tel 335 1705192
f.scolari@sarcocatering.it - servizio@elico@sarcocatering.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 nectarine IGP, arance rosse di Sicilia IGP, clementine di Calabria IGP

Viene servita torta di compleanno l'ultimo venerdì del mese