



Menù autunno/inverno 2024/2025

Scuola infanzia - primaria

COMUNE DI
CASALPUSTERLENGO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
DAL 06/01 AL 10/01 DAL 03/02 AL 07/02 DAL 03/03 AL 07/03 DAL 31/03 AL 04/04	Pizza margherita ½ affettato di tacchino Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Frittata al naturale Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza al rosmarino Misto di verdure* cotte Pane Frutta fresca	Crema di verdure* con crostini Formaggio° Insalata Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Merluzzo dorato* Spinaci* al forno Pane Frutta fresca
DAL 13/01 AL 17/01 DAL 10/02 AL 14/02 DAL 10/03 AL 14/03 DAL 07/04 AL 11/04	Gnocchi al pomodoro Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Farfalle con crema alla zucca Brusctt di manzo al pomodoro con piselli* Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tonno Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Formaggio° Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Crocchette di pesce* Patate* al forno Pane Frutta fresca
DAL 20/01 AL 24/01 DAL 17/02 AL 21/02 DAL 17/03 AL 21/03 DAL 14/04 AL 18/04	Pasta al pesto Polpette di manzo* Pure di patate Pane Frutta fresca	Risotto olio e grana Formaggio° Finocchi julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Frittata al formaggio Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Insalata Pane Frutta fresca
DAL 27/01 AL 31/01 DAL 24/02 AL 28/02 DAL 24/03 AL 28/03	Pasta pasticciata con besciamella Formaggio° Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con riso Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita ½ prosciutto cotto Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta alle olive e pomodoro Filetto di platessa dorato* Patate* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Il Formaggio verrà alternato fra: Provolone/Asiago/Edamer/Formaggio spalmabile/Robiola/Caciotta

Dussmann