

Menù 2026/2027
AUTUNNO /INVERNO
Scuole d'infanzia e primaria

Comune di Casalpusterlengo

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Carote julienne Pizza margherita Formaggio ½ porzione Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Scaloppina di pollo Patate/ Pure' Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Arrosto di tacchino affettato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Platessa dorata Verdure cotte miste Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pasta con crema allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Asiago/ provolone Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Polenta/ Pastina in brodo Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Polpette di legumi Insalata Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Rotolo di frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Spezzatino di tacchino Verdura cotta mista Pane integrale Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di lonza Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù Formaggio ½ porzione Insalata Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con cereali Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino con fagioli cannellini Finocchi julienne 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.

Dussmann