



/menù estivo 2026

scuola INFANZIA/PRIMARIA - Comune di CASTREZZATO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi alla romana* al forno	Riso all'olio extravergine d'oliva	Pasta al pesto	Passato di verdura* con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	Frittata alle *verdure	Hamburger di bovino al forno	Asiago	Arrosto di maiale al forno	Filetto di merluzzo* gratinato al forno
	Carote julienne	Fagiolini* al vapore	Insalata mista e pomodori	Patate* al forno	Insalata mista
2	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita	Pasta al pomodoro e basilico	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e salvia	Risotto al Grana Padano
	Cotoletta di pollo al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Polpette di lenticchie	Frittata al forno	Filetto di merluzzo* gratinato
	Patate* al forno	Insalata mista e pomodori	Carote julienne	Zucchine* prezzemolate	Insalata mista
3	Pasta alla crema di *zucchine	Passato di verdura* con crostini	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto al Grana Padano
	Primo sale	Arrosto di maiale al forno	Frittata al forno	Tortino di *legumi	Tonno all'olio
	Carote julienne	Patate* al forno	Insalata mista	Insalata mista e pomodori	Fagiolini* al vapore
4	Insalata di riso	Pasta al pomodoro, panna e origano	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita	Farro al pesto
	Asiago	Frittata al forno	Scaloppina di pollo agli aromi	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Filetto di merluzzo* gratinato
	Carote julienne	Insalata mista e pomodori	Patate* al forno	Insalata mista e carote julienne	Insalata mista

Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 23/03/2026_rev.1 - Validato da: Servizio Dietistico di Area