menù invernale 2026-27

Scuola dell'Infanzia e Primaria - Comune di Castrezzato

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
1	Mezze maniche al pomodoro Asiago DOP Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Risotto alla crema di *verdure Frittata al forno Carote julienne Pane e frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Pane ½ porzione e frutta fresca	Sedanini all'olio Lenticchie al pomodoro Carote* al vapore Pane e frutta fresca	Gnocchi*/chicche* al pesto Filetto di limanda* gratinato al forno Insalata verde Pane e frutta fresca
2	Fusilli al pomodoro Frittata alle *zucchine Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Pizza rossa Mozzarella Insalata mista Pane ½ porzione e frutta fresca	Crema di verdura* con crostini integrali Scaloppina di pollo agli aromi Insalata verde Pane e frutta fresca	Sedanini all'olio Polpette di *piselli e ricotta Carote julienne Pane e frutta fresca	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* gratinato Zucchine* al vapore Pane e frutta fresca
3	Risoni in brodo vegetale Lenticchie agli aromi Patate al vapore Pane ½ porzione e frutta fresca	Risotto al Grana Padano DOP Frittata alle *carote Insalata mista Pane e frutta fresca	Conchiglie alla crema di *zucchine Primo sale Biete erbette* all'olio Pane e frutta fresca	Penne integrali al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Carote julienne Pane e frutta fresca	Gnocchi alla romana* al forno Filetto di limanda* gratinato Insalata verde Pane e frutta fresca
4	Conchiglie al pomodoro e *verdure Frittata al forno Carote* al vapore Pane e frutta fresca	Passato di verdura* con crostini integrali Cotoletta di pollo al forno Patate al vapore Pane ½ porzione e frutta fresca	Pizza rossa Mozzarella Insalata verde Pane ½ porzione e frutta fresca	Risotto al Grana Padano DOP Tortino di *piselli Carote julienne Pane e frutta fresca	Gnocchi*/chicche* al pesto Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca
5	Sedanini all'olio Lenticchie al pomodoro Insalata mista Pane e frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Frittata alle *biete erbette Carote* al vapore Pane e frutta fresca	Penne integrali al pomodoro Asiago DOP Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Brasato di bovino con polenta Carote julienne Pane e frutta fresca	Risotto allo zafferano Filetto di limanda* gratinato Insalata verde Pane e frutta fresca
6	Mezze maniche al pomodoro Frittata al forno Insalata mista Pane e frutta fresca	Risotto al Grana Padano DOP Tortino di *piselli Carote julienne Pane e frutta fresca	Crema di verdura* con crostini integrali Arrosto di maiale al forno Biete erbette* al vapore Pane e frutta fresca	Penne integrali al pomodoro Primo sale Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Gnocchi*/chicche* al pesto Filetto di merluzzo* gratinato Insalata verde Pane e frutta fresca

Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, oltre a frutta fresca di stagione.
Verranno fornite almeno quattro differenti tipologie di frutta di stagione tra cui banana, mela, pera, kiwi, arancia, clementina, mandarino, miyagawa (compatibilmente con la disponibilità di mercato).
Per tutte le preparazioni verrà utilizzato esclusivamente sale iodato e olio extravergine d'oliva biologico. Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.
Piatti BIO (testo verde); Giornate BIO (testo + sfondo verde).

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 ***25/10/2026_rev.1*** *– Validato da:* ***Servizio Dietistico di Area***