



/menù invernale

scuola INFANZIA e PRIMARIA – Comune di CASTREZZATO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro	Risotto al Grana Padano	Pastina in brodo vegetale	Gnocchi/chicche al pomodoro	Pasta all'olio
	Mozzarella	Frittata al forno	Arrosto di maiale al forno	Tonno all'olio	Brasato di bovino
	Insalata mista e carote	Carote julienne	Patate* al forno	Insalata verde	Carote* al vapore
2	Risotto allo zafferano	Pizza margherita	Crema di verdura* con crostini	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro
	Frittata al formaggio	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Scaloppina di pollo agli aromi	Polpette di ceci e ricotta	Filetto di merluzzo* gratinato al forno
	Finocchi* al vapore	Insalata mista e carote	Purè di patate	Insalata mista	Carote julienne
3	Pastina in brodo vegetale	Gnocchi alla romana* al forno	Pasta al pomodoro e tonno	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano
	Spezzatino di bovino adulto in umido	Frittata al forno	Crescenza/stracchino	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di limanda* gratinato al forno
	Purè di patate	Insalata mista	Carote julienne	Spinaci* gratinati	Insalata mista
4	Pasta al pesto	Passato di verdura* con crostini	Pizza margherita	Risotto al Grana Padano	Pasta al pomodoro e *verdure
	Asiago	Cotoletta di pollo al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Tortino di *piselli	Filetto di merluzzo* gratinato al forno
	Carote julienne	Patate* al forno	Insalata verde	Insalata mista	Fagiolini* al vapore

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. Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra mele, banane, mandarini, arance.

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 22/10/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area