Menù estivo 2026
Comune di Castegnato infanzia e primaria

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Riso allo zafferano	Mezze penne integrali al pomodoro	Pizza margherita	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Fusilli all'olio
	Infanzia: fettina di pollo agli aromi Primaria: cosce di pollo agli aromi	Asiago	Tonno all'olio	Polpette di verdure e lenticchie	Frittata
	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Carote julienne	Zucchine trifolate	Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia	Passato di verdura con crostini integrali	Riso al pomodoro	Sedanini all'olio	Gnocchetti sardi al ragù di verdure
	Scamorza dolce	Hamburger di lenticchie e asiago	Cotoletta di pollo	Uova strapazzate	Limanda gratinata*
	Zucchine trifolate	Patate arrosto	Pomodori/insalata verde	Insalata verde	Carote saporite a cubetto
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Sedanini al ragù leggero	Fusilli all'olio	Riso in salsa grana	Mezze penne integrali al pomodoro	Gnocchi di patate al burro e salvia
	Mozzarella	Merluzzo in crosta di mais*	Arrosto di tacchino	Polpette di legumi con maionese	Frittata semplice
	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro	Risotto arancione	Pizza margherita	Passato di verdura con riso integrale	Pennette all'olio
	Sformato di patate e formaggio	Polpette di lenticchie con pomodoro	Asiago	Prosciutto cotto	Platessa impanata*
	Insalata verde	Carote julienne	Pomodori/insalata verde	Carote saporite a cubetto	Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro	Cellentani all'olio	Mezze maniche aurora	Risotto allo zaffeano	Mezze penne integrali al ragù di verdure
	Tonno all'olio	Burger di legumi	Polpette di tacchino al pomodoro	Uova strapazzate	Mozzarella
	Zucchine trifolate	Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Insalata e Pomodori
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Mezze penne al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso integrale	Pennette all'olio	Fusilli al pesto	Riso in salsa grana
	Frittata	Asiago	Hamburger di bovino olio e aromi	Limanda impanata*	Cotoletta vegetale
	Carote julienne	Patate arrosto	Zucchine trifolate	Insalata verde	Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 4 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche , banane in dipendenza della stagionalità e disponibiltà sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di a cagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. **Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata *una sensibilizzazione e/o allergia.***