



Comune di Castiglione del Lago  
Menù primaverile Infanzia e Primaria 2024



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1 settimana</b>	Riso integrale al pomodoro	Vellutata di ceci con crostini di pane integrale	Pasta olio e salvia	Riso in bianco	Pasta al pesto
	Frittata al forno	Caciotta	Pesce gratinato	Petto di pollo panato	Arista
	Contorno cotto	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
consigli per la cena	Pasta alle verdure - Filetto di pesce al forno - Zucchine trifolate - Pane - Frutta di stagione	Pasta al ragù - Verdure gratinate - Pane - Frutta di stagione	Minestrone di verdura - Tacchino al limone - Carote e mais - Pane - Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia - Pesce al pomodoro - Melanzane grigliate - Pane - Frutta di stagione	Bruschetta di pane integrale al pomodoro - Legumi misti - Insalata mista - Pane - Frutta di stagione
<b>2 settimana</b>	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pesto	Gnocchi al pomodoro	Crema di cannellini con pastina	Risotto al pomodoro
	Scaloppina di pollo alla salvia	Pesce gratinato	Caprese (mozzarella e pomodoro)	Frittata al pomodoro al forno	Spezzatino di tacchino con verdure
	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto		Verdura fresca di stagione	Contorno cotto
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane integrale	Pane comune
consigli per la cena	Pasta con pilelli - Sformatino di verdure e formaggio - Pane - Frutta di stagione	Insalata di farro/orzo - Prosciutto crudo o cotto, Insalata mista - Pane - Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale - Scaloppina di tacchino - Verdure grigliate - Pane - Frutta di stagione	Pasta pomodori e basilico - Totani e patate - Zucchine all'origano - Pane - Frutta di stagione	Bruschette miste - Sformato di legumi e verdure - Insalata verde - Pane - Frutta di stagione
<b>3 settimana</b>	Pasta al ragù di pesce	Pasta in bianco	Lenticchie al pomodoro	Crema di verdure con orzo	Pasta integrale alle zucchine
	Mozzarella	Arrosto/straccetti di vitellone	Frittata al forno	Pollo arrosto	Pesce Gratinato
	Contorno cotto	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto	Verdura fresca di stagione	Verdura fresca di stagione
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane integrale	Pane comune
consigli per la cena	Minestrina in brodo vegetale - Straccetti di tacchino - Insalata verde - Pane - Frutta di stagione	Verdure in pinimonio - Pesce al forno - Patate arrosto - Pane - Frutta di stagione	Pasta alle verdure - Arista - Verdure miste in padella - Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro - Ricotta - Fagiolini in insalata - Pane - Frutta di stagione	Minestra di legumi con riso - Sformato di verdure - Pane - Frutta di stagione
<b>4 settimana</b>	Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Pasta al ragù	Pasta in salsa rosa	Quadrucci e ceci
	Prosciutto cotto	Petto di pollo panato al forno	Caciotta	Pesce gratinato	Frittata al forno
	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto	Contorno cotto	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
consigli per la cena	Insalata di farro - Filetto di pesce gratinato - Bietola al vapore - Pane - Frutta di stagione	Pasta pomodorini e basilico - Polpette di legumi - Verdure grigliate - Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al parmigiano - Bresaola - Pomodori all'origano - Pane - Frutta di stagione	Verdure in pinimonio - Pasta integrale al pomodoro - Petto di tacchino al limone - Pane - Frutta di stagione	Bruschetta al pomodoro, scaloppina di maiale - Insalata e cetrioli - Pane - Frutta di stagione
<b>5 settimana</b>	Riso allo zafferano	Pasta pomodoro e fagioli	Minestrone di verdura e orzo	Pasta alla marinara	Pasta al tonno
	Pesce al pomodoro e olive	Prosciutto cotto	Cotoletta di maiale	Bocconcini di tacchino alla salvia	Stracchino
	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto	Patate prezzemolate	Verdura fresca di stagione	Contorno cotto
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune (mezza porzione)	Pane comune	Pane integrale
consigli per la cena	Crema di verdure e legumi - Straccetti di vitellone - cetrioli - Pane - Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro - Petto di pollo - insalata mista - Pane - Frutta di stagione	Pasta mozzarella, basilico e pomodorini - Zucchine gratinate - Pane - Frutta di stagione	Pasta alle verdure - Frittata - Carote prezzemolate - Pane - Frutta di stagione	Insalata di riso e orzo con verdure - Filetto di platessa capperi e olive - Pomodori gratinati - Pane - Frutta di stagione

Tutti i giorni a fine pasto sarà servita frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.