

MENU' SCUOLE COMUNE DI CASCIAGO

Anno scolastico 2026 -2027 In vigore da Settembre 2026

NO GLUTINE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Lasagne alla bolognese ^{gluten free 3,7,9} Insalata Mista Mele Pane ^{gluten free}	Minestra di riso ⁹ Frittata al forno ^{3,7} Zucchine al forno Banana Pane ^{gluten free}	Gnocchi ^{gluten free} al pomodoro ⁹ Ciliegine di Mozzarella ⁷ Cetrioli Kiwi Pane ^{gluten free}	Pasta ^{gluten free} olio d'oliva e parmigiano Insalata ceci e pomodori Fagiolini Susine Pane ^{gluten free}	Riso al pesto ^{7,8} Platessa al forno ⁴ Carote Fiammifero Melone Pane ^{gluten free}
2° settimana	Pizza ^{gluten free7} Insalata e mais Pesca Pane ^{gluten free}	Riso pomodori e olive Palombo gratinato ^{4*} Fagiolini Susine Pane ^{gluten free}	Lasagne ^{gluten free} Vegetariane ^{3,7,9} Uova sode ³ Finocchi velo Mela Pane ^{gluten free}	Pasta ^{gluten free} al pomodoro ⁹ Arrosto di Arista Cetrioli Anguria Pane ^{gluten free}	Riso al pesto ^{7,8} Prugne Pane ^{gluten free}
3° settimana	Pasta ^{gluten free} al ragù di verdure ⁹ Polpette ^{gluten free} di Legumi ³ Pomodori Anguria Pane ^{gluten free}	Riso con verdure Formaggio semistagionato ⁷ Zucchine Pesca Pane ^{gluten free}	Pasta ^{gluten free} olio oliva e parmigiano Frittata ^{3,7} Insalata Mista Melone Pane ^{gluten free}	Ravioli ^{gluten free} di magro ⁹ Scaloppine al limone Finocchi velo Albicocche Pane ^{gluten free}	Vellutata di verdure ⁷ con crostini ^{gluten free} Merluzzo al forno ⁴ Carote Julienne Kiwi Pane ^{gluten free}
4° settimana	Gnocchi ^{gluten free} al pomodoro ⁹ Insalata di ceci e pomodori Insalata e cetrioli Prugne Pane ^{gluten free}	Pasta ^{gluten free} e legumi ⁹ Fagiolini Pesca Pane ^{gluten free}	Riso al pesto ^{7,8} Cosce di pollo Insalata e mais Banana Pane ^{gluten free}	Risotto allo zafferano ⁷ Caprese ⁷ Pomodori Susine Pane ^{gluten free}	Ravioli ^{gluten free} di magro ⁹ Frittata ^{3,7} Carote baby Mela Pane ^{gluten free}

Frutta di stagione: proposta a rotazione e in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore banane, mele, pere, prugne, anguria, pesche, albicocche, susine, melone.

Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore : Carote, Cetrioli, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Melanzane, Peperoni, Pomodorini, Spinaci, Zucchine

* Sarà utilizzata panatura per celiaci.

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio.

9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.