

MENU' SCUOLA COMUNE DI CASCIAGO

Anno scolastico 2026 -2027 In vigore da Settembre 2026

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

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

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo 0 senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).

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.