# MENU' SCUOLE COMUNE DI CASCIAGO

## Anno scolastico 2026 -2027 In vigore dal 02 Novembre 2026 - NO GLUTINE-

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1ª settimana** | Pasta gluten free salvia e parmigiano<br>Arrosto tacchino<br>Spinaci<br>Arance<br>Pane e acqua | Pasta gluten free e legumi[9]<br>Prosciutto cotto gluten free<br>Broccoli<br>Frutta<br>Pane e acqua | Riso alla zucca[7]<br>Frittata al forno [3,7]<br>Finocchi<br>Mandarino<br>Pane e acqua | Gnocchi gluten free al pomodoro[,9]<br>Filetto di pesce gluten free[4]<br>Pomodori<br>Mela<br>Pane e acqua | Pasta gluten free gratinata<br>Hamburger gluten free<br>Insalata<br>Pera<br>Pane e acqua |
| **2ª settimana** | Pasta gluten free al pomodoro<br>Rotolo di frittata al forno [3,7]<br>Zucchine<br>Uva<br>Pane e acqua | Minestra con riso[7,9]<br>Scaloppe all'arancia al forno<br>Patate al forno<br>Mandarancio<br>Pane e acqua | Pasta gluten free al ragù di verdure[9]<br>Bastoncini di merluzzo al forno gluten free[4]<br>Spinaci<br>Arancia<br>Pane e acqua | Pizza gluten free [7]<br>Insalata mista<br>Kiwi<br>Pane e acqua | Gnocchi gluten free al pomodoro[9]<br>Nasello al limone[4]<br>Insalata mista<br>Banana<br>Pane e acqua |
| **3ª settimana** | Pasta gluten free e fagioli [9]<br>Mela<br>Pane e acqua | Pasta al pesto gluten free [7,5]<br>Filetto di pesce [4]<br>Spinaci<br>Banana<br>Pane e acqua | Gnocchi gluten free in salsa rosa [9,7]<br>Fiocco al latte[7]<br>Finocchi crudi<br>Pera<br>Pane e acqua | Ravioli gluten free al pomodoro [9]<br>Frittata [3,7]<br>Insalata<br>Mandarini<br>Pane e acqua | Riso all'inglese<br>Formaggio latteria [7]<br>Carote julienne<br>Pera<br>Pane e acqua |
| **4ª settimana** | Pasta gluten free al tonno [4]<br>Carote a fiammifero<br>Banana<br>Pane e acqua | Riso e piselli<br>Prosciutto Cotto gluten free<br>Mela<br>Pane e acqua | Pasta gluten free al sugo<br>Formaggio fresco [7]<br>Carote crude<br>Arancia<br>Pane e acqua | Lasagne gluten free alla bolognese [7,9]<br>Cavolfiori<br>Kiwi<br>Pane e acqua | Gnocchi gluten free al pomodoro [9]<br>Uova sode [3]<br>Finocchi<br>Mandarini<br>Pane e acqua |

**Frutta di stagione proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore**: arance, mandaranci, mandarini, kiwi, banane, mele, pere, uva.
**Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore** : Carote, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Erbette, Spinaci, Cavolfiori, Piselli, Broccoli
**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.