MENU' SCUOLA COMUNE DI CASCIAGO

Anno scolastico 2026 -2027 In vigore dal 02 Novembre 2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Pasta salvia e parmigiano[1] Arrosto tacchino Spinaci Arance Pane e acqua	Pasta e legumi[1,9] Prosciutto cotto Broccoli Frutta Pane e acqua	Riso alla zucca[7] Frittata al forno[3,7] Finocchi Mandarino Pane e acqua	Gnocchi al pomodoro[9,1] Filetto pesce dorato[1,4] Pomodori Mela Pane e acqua	Pasta gratinata[1,7] polpette di legumi [1,7,3] Insalata Pera Pane e acqua
2ª settimana	Pasta al pomodoro [1,9] Rotolo di frittata al forno [3,7] Zucchine Uva Pane e acqua	Minestra con orzo [1,9] Scaloppe all'arancia Contorno di Verdure Mandarancio Pane e acqua	Pasta al ragù di verdure [1,9] Bastoncini di merluzzo al forno [1,3,4] Spinaci Arancia Pane e acqua	Pizza[1,7] Insalata mista Kiwi Pane e acqua	Gnocchi al pomodoro[1,9] Nasello al limone[4] Insalata mista Banana Pane e acqua
3ª settimana	Pasta e fagioli [1,9] Verdura di stagione Mela Pane e acqua	Pasta al pesto [1,7,5] Crocchette di pesce[1,4,7] Spinaci Banana Pane e acqua	Gnocchi in salsa rosa [1,7,9] Fiocco al latte Finocchi crudi Pera Pane e acqua	Ravioli al pomodoro [1,9] Frittata [3,7] Insalata Mandarini Pane e acqua	Riso all'inglese Formaggio latteria[7] Carote julienne Pera Pane e acqua
4ª settimana	Pasta al tonno[1,4] Carote a fiammifero Banana Pane e acqua	Riso e piselli polpette di legumi[3,7,1] Mela Pane e acqua	Pasta al sugo [1] Formaggio fresco [7] Carote crude Arancia Pane e acqua	Lasagne alla bolognese[1,7,9] Cavolfiori Kiwi Pane e acqua	Gnocchi al pomodoro [1,9] Uova sode [3] Finocchi Mandarini 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. Una volta a settimana verrà servito pane integrale.
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.