Menù invernale 2026-27
Comune di Cazzago

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro	Cellentani all'olio	P.U. Lasagne alla bolognese	Passato di verdura con crostini integrali	Riso allo zafferano
	Frittata con asiago	Burger di ceci olio e aromi		Mozzarella	Fil. Limanda gratinato*
	Insalata verde	Spinaci all'olio*	Finocchi e carote crude	Patate arrosto	Carote crude
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Risotto barbabietola e crescenza	Crema di zucca con riso integrale	Pizza margherita	Mezze penne al ragù di verdura	Sedanini all'olio
	Asiago	Cotoletta di pollo	Tonno	Uovo strapazzato	Polpette di legumi
	Fagiolini al vapore*	Purè di patate	Insalata verde	Carote crude	Spinaci gratinati*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Pennette alla zucca	Riso all'olio	Polenta	Fusilli alla pizzaiola	Passato di verudra con crostini integrali
	Frittata con grana	Polpette di falafel con salsa yogurt	Arrosto di lonza	Fil. Platessa impanata*	Emmenthal
	Cavolfiore al vapore	Insalata verde	Carote olio e rosmarino	Finocchi crudi	Patate arrosto
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia	Crema di carote con riso	Sedanini alla ligure	Mezze penne integrali alla sorrentina	Riso in salsa grana
	Crescenza	Polpette di tacchino olio e aromi	Frittata al formaggio	Burger di legumi	Fil. Merluzzo alla livornese*
	Fagiolini al vapore*	Patate arrosto	Insalata verde	Carote crude	Spinaci all'olio*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Pennette al ragù leggero	Minestrina con pasta	Pizza margherita	Mezze penne integrali al pomodoro e basilico	Riso al pomodoro
	Tortino di verdure	Mozzarella	Prosciutto cotto	Fil. Limanda gratinata*	Frittata con spinaci*
	Carote e Finocchi crudi	Pure'di patate	Insalata e carote	Fagiolini al vapore*	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Riso in salsa grana	Crema di zucca con riso integrale	Polenta	Gnocchi di patate al pomodoro	Fusilli al tonno
	Lenticchie al pomodoro	Uova strapazzate con formaggio	Arrosto di tacchino	Merluzzo gratinato*	Asiago
	Insalata verde	Patate arrosto	Fagiolini al vapore*	Carote crude	Broccoletti gratinati con grana e pan grattato
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipendenza della stagionalità e disponibiltà sul mercato.
*I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.
Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extrave rgine di oliva.
SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nel le bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti da l 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.i.). 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 pr oduzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.