

Menù estivo 2026  
Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Riso allo zafferano		Pizza margherita		Fusilli al ragù
	Cosce di pollo		Tonno all'olio		Frittata
	Fagiolini al vapore*		Carote julienne		Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana					
	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia		Riso al pomodoro		Gnocchetti sardi al ragù di verdure
	Scamorza dolce		Cotoletta di pollo		Limanda gratinata*
	Zucchine trifolate		Pomodori/insalata verde		Carote saporite a cubetto
3° Settimana					
	Sedanini al ragù leggero		Riso in salsa grana		Gnocchi di patate al burro e salvia
	Mozzarella		Arrosto di tacchino		Frittata semplice
	Carote julienne		Insalata verde		Pomodori/insalata verde
4° Settimana					
	Gnocchetti sardi al pomodoro		Pizza margherita		Pennette all'olio
	Prosciutto cotto		Asiago		Platessa impanata*
	Pure' di patate		Pomodori/insalata verde		Fagiolini al vapore*
5° Settimana					
	Gnocchi di patate al pomodoro		Mezze maniche aurora		Mezze penne integrali al ragù di verdure
	Tonno all'olio		Polpette di tacchino al pomodoro		Mozzarella
	Zucchine trifolate		Insalata verde		Insalata e Pomodori
6° Settimana					
	Mezze penne al pomodoro e basilico		Pennette all'olio		Riso in salsa grana
	Frittata		Hamburger di bovino olio e aromi		Cotoletta vegetale
	Carote julienne		Zucchine trifolate		Pomodori/insalata verde

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche, banane indipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

\*I PIATTI CONTRASSEGNA TI 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 extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di aægü, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti derivati dei prodotti in elenco. **Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.**