

Menù invernale 2025-26
Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro		P.U. Lasagne alla bolognese		Riso allo zafferano
	Frittata con asiago				Fil. Limanda gratinato*
	Insalata verde		Finocchi e carote crude		Carote crude
	Pane - Frutta di stagione		Pane- Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana					
	Risotto barbabietola e crescenza		Pizza margherita		Sedanini all'olio
	Asiago		Tonno		Polpette di legumi
	Fagiolini al vapore*		Insalata verde		Spinaci gratinati*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
3° Settimana					
	Pennette alla zucca		Polenta		Passato di verudra con crostini integrali
	Prosciutto cotto		Arrosto di lonza		Scamorza dolce
	Cavolfiore al vapore		Carote olio e rosmarino		Patate arrosto
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4° Settimana					
	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia		Sedanini alla ligure		Riso in salsa grana
	Crescenza		Petto di pollo olio e aromi		Fil. Merluzzo impanato*
	Fagiolini al vapore*		Insalata verde		Spinaci all'olio*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
5° Settimana					
	Pennette al ragù leggero		Pizza margherita		Riso al pomodoro
	Tortino di verdure		Prosciutto cotto		Frittata di piselli e ricotta*
	Carote e Finocchi crudi		Insalata e carote		Insalata verde
			Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6° Settimana					
	Riso in salsa grana		Polenta		Fusilli al tonno
	Sformatino di lenticchie e asiago		Arrosto di tacchino		Asiago
	Insalata verde		Fagiolini al vapore*		Verdure gratinate
	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 disponibilità sul mercato.

*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 acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pista cchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Qualora si necessi tasse 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