

Menù estivo 2025  
Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Riso allo zafferano		Pizza margherita		Fusilli al ragù di bovino
	Cosce di pollo		Tonno all'olio		Frittata con formaggio
	Fagiolini al vapore*		Carote julienne		Pomodori/insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana					
	Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia		Riso al pomodoro		Gnocchetti sardi al ragù di verdure
	Sottilette di edamer		Cotoletta di pollo		Limanda gratinata*
	Zucchine gratinate		Pomodori/insalata verde		Carote saporite a cubetto
					Pane - Frutta di stagione
3° Settimana					
	Sedanini al ragù di bovino		Gnocchi di patate al pesto		Riso in salsa grana
	Mozzarella		Prosciutto cotto		Frittata semplice
	Carote julienne		Insalata verde		Patate arrosto
					Pane - Frutta di stagione
4° Settimana					
	Gnocchetti sardi al pomodoro, capperi e olive		Pizza margherita		Pennette all'olio
	Petto di pollo con aromi		Prosciutto cotto		Platessa impanata*
	Pure' di patate		Pomodori/insalata verde		Fagiolini al vapore*
					Pane - Frutta di stagione
5° Settimana					
	Gnocchi di patate al pomodoro		Patate arrosto		Riso allo zafferano
	Tonno all'olio		Polpette di tacchino al pomodoro		Uova sode
	Zucchine trifolate		Insalata verde		Insalata e Pomodori
					Pane - Frutta di stagione
6° Settimana					
	Pizza margherita		Pennette al pesto		Riso in salsa grana
	Prosciutto cotto		Hamburger di bovino olio e aromi		Hummus di ceci
	Carote julienne		Zucchine trifolate		Pomodori/insalata verde
					Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche, banane in dipendenza 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 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 dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, A NIDRIDE 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 produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.