



Infanzia LUN-MAR-MER-GIO-VEN
Primaria LUN-MAR-MER-GIO-VEN
Secondaria MER-VEN

MENU AUTUNNO-INVERNO

COMUNE DI CASALMAGGIORE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
SETTIMANA 1	Pranzo					
	Pasta alla ricotta e zafferano	Passato di verdure miste e legumi con orzo *	Riso ai porri (B)	PU: Lasagne alla bolognese	Pasta al pomodoro	DaA 17/11/202523/11/2025 15/12/202521/12/2025 12/01/202618/01/2026 09/02/202615/02/2026 09/03/202615/03/2026
	Frittata al forno	Cotoletta di platessa *	Spezzatino di tacchino agli aromi (B)		Sformato di zucca e mozzarella	
	Spinaci alla parmigiana *	Finocchi all'olio	Cavolfiore all'olio	Insalata verde	Carote crude	
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 2	Pranzo					
	Crema di verdure con farro (B)	PU: Pizza margherita *	Pasta alle lenticchie (R)	Pasta al pomodoro	Riso alla parmigiana	DaA 24/11/202530/11/2025 22/12/202528/12/2025 19/01/202625/01/2026 16/02/202622/02/2026 16/03/202622/03/2026
	Scaloppina di pollo al limone		Erbazzone*	Fish burger di merluzzo *	Frittata con porri	
	Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiore gratinato	Carote all'olio	Insalata mista (insalata, finocchi)	
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 3	Pranzo					
	Pasta al pomodoro	Riso barbabietola e stracchino	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Passato di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta all'olio	DaA 03/11/202509/11/2025 01/12/202507/12/2025 29/12/202504/01/2026 26/01/202601/02/2026 23/02/202601/03/2026 23/03/202629/03/2026
	Tortino di patate e formaggio	Frittata al forno		Bocconcini di pollo al forno	Cotoletta di platessa *	
	Spinaci alla parmigiana *	Insalata mista (insalata, cappuccio)	Broccoli all'olio	Carote all'olio	Insalata verde	
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
SETTIMANA 4	Pranzo					
	Gnocchi di patate al pomodoro *	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro	Crema di ceci e zucca con orzo (B)	PU: Pizza margherita *	DaA 10/11/202516/11/2025 08/12/202514/12/2025 05/01/202611/01/2026 02/02/202608/02/2026 02/03/202608/03/2026 30/03/202605/04/2026
	Erbazzone*	Fish burger di merluzzo *	Cotoletta di pollo	Frittata con spinaci *		
	Finocchi crudi	Carote all'olio	Insalata mista (cappuccio, carote)	Patate al forno	Insalata mista (insalata, carote)	
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	

Prodotti Bio - Km0 - Filiera corta: - Riso ribe parboiled - Ceca - Pasta di semola - Mozzarella - Petto di pollo - Uova pastorizzate - Carne di bovino - Pomodori pelati - Olio EVO (condimenti a crudo) 	Prodotti Cavalli Lorenzo Az.Agr. "Ca' Vecchia": - Mele - Insalata - Zucca - Cappuccio  * Compatibilmente con quanto disponibile presso il fornitore 	Pane prodotto localmente con farina biologica da panetteria Paroli  	Frutta Bio: - Mele - Pere - Banane	Ortaggi Bio: - Carote - Finocchi - Patate - Spinaci - Zucchine
---	--	--	--	---

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle 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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.