



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	Da 17/11/2025 19/12/2025 12/01/2026 09/02/2026 09/03/2026 A 23/11/2025 21/12/2025 18/01/2026 15/02/2026 15/03/2026			
	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	Da 24/11/2025 22/12/2025 19/01/2026 16/02/2026 16/03/2026 A 30/11/2025 28/12/2025 25/01/2026 22/02/2026 22/03/2026			
	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	Da 03/11/2025 01/12/2025 29/12/2025 26/01/2026 23/02/2026 A 09/11/2025 07/12/2025 04/01/2026 01/02/2026 01/03/2026 29/03/2026			
	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				
		Torta margherita							
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 *	Da 10/11/2025 08/12/2025 05/01/2026 02/03/2026 30/03/2026 A 16/11/2025 14/12/2025 11/01/2026 08/02/2026 05/04/2026			
	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: - Patate - Riso ribe parboiled - Pasta di semola - Sovracosce di pollo - Uova pastorizzate - Olio EVO - Mele - Ceci - Mozzarella - Polpa di bovino - Filone di suino - Pomodori pelati		Prodotti Cavalli Lorenzo Az.Agr. "Ca' Vecchia": - Mele - Insalata Eventualmente sostituibili con: - Pere - Zucchine - Zucca - Kiwi - Patate		Pane prodotto localmente con farina biologica da panetteria Paroli		Frutta Bio: - Albicocche - Banane - Mandarini - Pere - Arance - Clementine - Mele - Prugne		Verdura Bio: - Carote - Finocchio - Patate - Fagiolini - Minestrone - 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 LATTOSI), 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.