



MENU AUTUNNO-INVERNO

SCUOLE COMUNE CASTELNUOVO | Anno scolastico 2025-2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	03/11/250 - 12/01/2026 - 16/02/26 - 23/03/26 ● Pasta al pomodoro Arrosti di manzo Insalata mista (insalata, carote, mais) Pane e frutta	04/11/25 - 09/12/25 - 13/01/2026 - 17/02/26 - 24/03/26 ● Pasta al ragù Formaggio spalmabile (Philadelphia) Cavolfiore al vapore Pane e frutta	05/11/25 - 10/12/25 - 14/01/2026 - 18/02/26 - 25/03/26 Passato di verdura con farro Pizza Yogurt alla frutta	06/11/25 - 11/12/25 - 15/01/2026 - 19/02/26 - 26/03/26 ● Pasta al pesto Polpettine di pesce Pisellini stufati Pane e frutta	07/11/25 - 12/12/25 - 16/01/2026 - 20/02/26 - 27/03/26 Riso alla parmigiana Frittata di patate Spinaci Pane e frutta
2° SETTIMANA	10/11/25 - 15/12/25 - 19/01/2026 - 23/02/26 - 30/03/26 ● Pasta alla pizzaiola (origano, capperi, olive) Affettato di tacchino Finocchi a insalata Pane e crostata di marmellata	11/11/25 - 16/12/25 - 20/01/2026 - 24/02/26 - 31/03/26 ● Pasta sanremese (pomodoro e pesto) Sformato di verdure Fagiolini verdi Pane e frutta	12/11/25 - 17/12/25 - 21/01/2026 - 25/02/26 - 01/04/26 Lasagne al pomodoro Scaglie di grana DOP Insalata Pane e frutta	13/11/25 - 18/12/25 - 22/01/2026 - 26/02/26 Riso olio e parmigiano Plattessa all'isolana Fagioli cannellini all'olio Pane e frutta	14/11/25 - 19/12/25 - 23/01/2026 - 27/02/26 Passato di verdura con riso Pollo panato al forno Purè di patate Pane e frutta
3° SETTIMANA	17/11/25 - 22/12/25 - 26/01/2026 - 02/03/26 Farro alla zucca Frittata al formaggio Carote filangee Pane e frutta	18/11/25 - 23/12/25 - 27/01/2026 - 03/03/26 ● Polenta al ragù Stracchino Fagiolini verdi Pane e budino al cioccolato	19/11/25 - 28/01/2026 - 04/03/26 Pastina in brodo vegetale Hamburger di carne (manzo) Stick di patate al forno Pane e frutta	20/11/25 - 29/01/2026 - 05/03/26 ● Pasta al pomodoro Merluzzo al forno Stick di patate al forno Pane e frutta	21/11/25 - 30/01/2026 - 06/03/26 ● Pasta al pesto Fusi di pollo al forno Bietola all'olio Pane e frutta
4° SETTIMANA	24/11/25 - 02/02/26 - 09/03/26 Pasta all'olio Pollo panato al forno Verdure miste al forno Pane e frutta	15/11/25 - 03/02/26 - 10/03/26 Lasagne al pomodoro Scaglie di grana DOP Finocchi a insalata Pane e frutta	26/11/25 - 04/02/26 - 11/03/26 Passato di verdura con farro Pizza yogurt alla frutta	27/11/25 - 05/02/26 - 12/03/26 ● Pasta al pesto Sformato con spinaci Insalata mista (insalata, carote, mais) Pane e frutta	28/11/25 - 06/02/26 - 13/03/26 Risotto alla parmigiana Polpettine di pesce Broccoli e carote Pane e frutta
5° SETTIMANA	01/12/25 - 09/02/26 - 16/03/26 ● Pasta al ragù Prosciutto cotto Fagiolini verdi Pane e torta soffice	02/12/25 - 10/02/26 - 17/03/26 ● Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa gratinato Insalata mista (insalata, carote, mais) Pane e frutta	03/12/25 - 07/01/2026 - 11/02/26 - 18/03/26 Pastina in brodo vegetale Milanese (maiale) al forno Purè di patate Pane e frutta	04/12/25 - 08/01/2026 - 12/02/26 - 19/03/26 Pasta all'olio Bocconcini di mozzarella Pisellini in bianco Pane e frutta	05/12/25 - 09/01/2026 - 13/02/26 - 20/03/26 ● Vellutata di legumi con farro Frittata di patate Bietola all'olio Pane e frutta
MERENDE	fruttino (prodotto biologico)	biscotto (prodotto biologico)	Budino	Cracker (prodotto biologico)	Banana (prodotto biologico)

NOTA BENE: ● Primo piatto per cui è possibile richiedere come alternativa pasta all'olio e parmigiano – le MERENDE riservate alle scuole dell'infanzia, possono subire variazioni del giorno di somministrazione nell'arco della settimana

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

CARNE BOVINA: fresca e a filiera corta, per il 100% da produzione biologica – **CARNE AVICOLA:** fresca e di provenienza italiana, 21% da produzione biologica – **CARNE SUINA:** fresca e di provenienza italiana, 10% da produzione biologica – **FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI:** biologici per almeno il 50%; legumi secchi o congelati; piselli, fagiolini, spinaci, bietta congelati – **UOVA:** biologiche – **PRODOTTI ITTICI:** origine FAO 37 o FAO 27 – **SALUMI, FORMAGGI:** per almeno il 30% biologici, DOP o IGP; stracchino e ricotta 100% biologici e a filiera corta – **YOGURT:** biologico – **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:** per il 40% da produzione biologica – **POLPA, PELATI, PASSATA DI POMODORO:** per il 33% da produzione biologica – **SUCCHI DI FRUTTA:** biologici con indicazione "contiene naturalmente zuccheri" – **ACQUA:** di rete – **MARMELLATE, CONFETTURE:** biologiche – **CIOCCOLATA:** da commercio equo e solidale – **SALE:** iodurato