



MENU PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE COMUNE CASTELNUOVO | Anno scolastico 2025-2026 rev.05/09/25

DECORRENZA: 08.04.2026-30.06.2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	11/05/26 - 15/06/26 ● Ravioli burro e salvia Caciotta Fagiolini verdi lessati Pane e frutta	12/05/26 - 16/06/26 Brodo vegetale con minestrina Fusi di pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	08/04/26 - 13/05/26 - 17/06/26 ● Pasta al pomodoro Arrostito di manzo Pomodori Pane e frutta	09/04/26 - 14/05/26 - 18/06/26 ● Pasta al pesto Polpettine di merluzzo Pisellini stufati Pane e Crostata di marmellata	10/04/26 - 15/05/26 - 19/06/26 Riso alla Parmigiana Frittata di patate Insalata mista Pane e frutta
2° SETTIMANA	13/04/26 - 18/05/26 - 22/06/26 Lasagne al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata Pane e frutta	14/04/26 - 19/05/26 - 23/06/26 Riso all'olio Filetto di platessa gratinato Fagioli cannellini all'olio Pane e frutta	15/04/26 - 20/05/26 - 24/06/26 Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino al limone Fagiolini verdi lessati Pane e budino al cioccolato	16/04/26 - 21/05/26 - 25/06/26 ● Pasta pomodoro e basilico Burger di legumi Pomodori Pane e frutta	17/04/26 - 22/05/26 - 26/06/26 ● Pasta al ragù di verdure Arista al forno Pisellini saltati Pane e frutta
3° SETTIMANA	20/04/26 - 25/05/26 - 29/06/26 ● Risotto di zucchini Prosciutto cotto Verdure miste al forno Pane e frutta	21/04/26 - 26/05/26 - 30/06/26 Passato di verdura con farro Pizza Margherita Yogurt alla frutta	22/04/26 - 27/05/26 ● Pasta al salmone Fusi di pollo al forno Insalata Pane e frutta	23/04/26 - 28/05/26 ● Pasta al pesto Gateaux di patate Pomodori Pane e frutta	24/04/26 - 29/05/26 ● Pasta prosciutto e piselli/insalata di riso con prosciutto e piselli* Mozzarella Insalata mista Pane e frutta
4° SETTIMANA	27/04/26 - 01/06/26 ● Pasta al pomodoro Frittata con zucchine Insalata Pane e dolce soffice	28/04/26 - 02/06/26 Pasta all'olio Pepite di tacchino al forno Pomodori Pane e frutta	29/04/26 - 03/06/26 Riso alla Parmigiana Polpettine di merluzzo Zucchini trifolati Pane e frutta	30/04/26 - 04/06/26 Passato di verdure con farro Hamburger di manzo Pomodori Pane e frutta	01/05/26 - 05/06/26 Lasagne al pesto Ricotta Fagiolini verdi Pane e frutta
5° SETTIMANA	04/05/26 - 08/06/26 ● Pasta al pomodoro Bocconcini di Mozzarella Fagiolini verdi Pane e frutta	05/05/26 - 09/06/26 ● Pasta al ragù Frittata di patate Carote stufate Pane e frutta	06/05/26 - 10/06/26 Passato di legumi con orzo Pizza Yogurt alla frutta	07/05/26 - 11/06/26 Pastina in brodo vegetale Milanese al forno Purè di patate	08/05/26 - 12/06/26 Pasta all'olio Filetto di Platessa gratinato Insalata Pane e frutta
merende	Fruttino (prodotto biologico)	Biscotto (prodotto biologico)	Budino	Crackers (prodotto biologico)	Banana (prodotto biologico)

● Primo piatto per cui è possibile richiedere come alternativa pasta all'olio e parmigiano *Solo per la data del 29/05/26

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, bieta 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

\\192.168.1.201\documenti di interesse comune\SISTEMI QUALITA' IN USO\SISTEMI QUALITA'\DEL MONTE RISTORAZIONE S.r.l.\Cartella Condivisa\MENU\SCOLASTICI\CASTELNUOVO G.NA\Menu primavera-estate Castelnuevo 25-26 rev 03.26.docx