RISTORAZIONE SCOLASTICA MENU INVERNALE

MENU SCOLASTICO

CASCIAGO invernale 2026/2027 15/10/2026

Genesi
RISTORAZIONE COLLETTIVA E SERVIZI INTEGRATI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	P Vellutata di carote* con riso S Mozzarella C Fagiolini* F Frutta fresca	P Pasta al pomodoro S Cotoletta di verdure* C Spinaci* F Frutta fresca	P Minestrone* con pastina S Filetto di merluzzo* panato C Finocchi* cotti F Frutta fresca	P Lasagne* alla bolognese C Insalata F Frutta fresca	P Pizza margherita C Carote julienne F Frutta fresca
SETTIMANA 2	P Pasta olio e grana S Polpette* al pomodoro C Cavolfiori* F Frutta fresca	P Passato di verdure* S Formaggio stagionato C Patate* al forno F Frutta fresca	P Risotto alla parmigiana S Frittata C Carote crude F Frutta fresca	P Paste e fagioli C Zucchine* al forno F Frutta fresca	P Pasta al pesto S Tortino di halibut* al forno C Coste* al vapore F Frutta fresca
SETTIMANA 3	P Risotto all'ortolana* S Uova strapazzate C Broccoletti* al vapore F Frutta fresca	P Crema di zucca* con crostini S Bocconcini di pollo* al forno C Erbette* all'olio F Frutta fresca	P Pizza margherita C Insalata verde F Frutta fresca	P Pasta agli aromi S Filetto di merluzzo* gratinato C Carote julienne F Frutta fresca	P Chicche* al pomodoro S Rostis di verdure* C Finocchi* al vapore F Frutta fresca
SETTIMANA 4	P Pasta agli aromi S Crocchetta di carni* bianche in umido C Cavolfiori* F Frutta fresca	P Pasta e lenticchie decorticate C Carote crude F Frutta fresca	P Polenta S Bruscitt* C Spinaci* al vapore F Frutta fresca	P Risotto al pomodoro S Frittata C Insalata F Frutta fresca	P Pasta al ragù di pesce* C Biete* coste F Frutta fresca

Tutti i pasti vengono completati con pane comune, con contenuto di sale non superiore all'1,7% riferito alla farina. Un giorno alla settimana viene servito il pane integrale.
Tutti i giorni viene servita frutta fresca di stagione a rotazione.
* = Materia prima surgelata.