

MENU' INVERNO A.S. 2026-2027		COMUNE DI CASTELLUCCHIO			
PER LA SCUOLA D'INFANZIA DI CASTELLUCCHIO E SARGINESCO					
Prodotto presso il centro cottura di Castellucchio				ditta/gestore	
		SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
		02/11; 30/11; 28/12; 25/01/27; 22/02/27; 22/03/27;	09/11; 07/11; 04/01/27; 01/02/27; 01/03/27 ; 29/03/27;	16/11; 14/12; 11/01/27; 08/02/27; 08/03/27;	23/11; 21/12; 18/01/27; 15/02/27; 15/03/27;
Il menu' settimanale prevede:		Verdura cruda di stagione	Insalata misto inverno	verdura cruda di stagione	Minestrina in brodo di carne
L'acqua sempre disponibile	LUN	pasta al sugo di verdure	Pasta al sugo di pomodoro e olive	PASTA AL RAGU DI CARNE	Hamburger di manzo
Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto		Sottocoscia di pollo al forno	Frittata	finocchio gratinato*	verdura cruda di stagione
		finocchi al vapore*	Carote Stufate*	PIATTO UNICO	
		frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
		Insalata misto inverno	Verdura cruda di stagione	insalata mista inverno	verdura cruda di stagione
Verdure crude secondo stagione		riso allo zafferano	Pizza margherita*	Riso all' Olio Evo	Pizza margherita*
Verdure cotte secondo stagione	MAR	cotoletta di platessa*	Spinaci*al vapore	POLPETTE DI LEGUMI	Bieta* al vapore
Frutta fresca di Stagione in almeno		zucca al forno*	PIATTO UNICO	Cavolfiore*al vapore	PIATTO UNICO
3 tipologie		frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
Primo piatto asciutto o in brodo con utilizzo di almeno 3 cereali a settimana		Verdura cruda di stagione	Zuppa di verdure con -ORZO	Verdura cruda di stagione	Pasta al pomodoro
		Pasta all'olio Evo	Petto di pollo con salvia	Minestrone di verdure con farro	Sottocoscia di pollo al forno
	MER	Cotoletta di pollo	insalata mista inverno	Frittata	finocchi gratinati*
		carote stufate		carote *stufate	TORTA DEL MESE
Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:		frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
		Insalata misto inverno	Verdura cruda di stagione	Insalata misto inverno	insalata mista inverno
CARNE BIANCA		Minestrone di verdura con ORZO	Riso con Olio Evo	Gnocchi di patate* al pomodoro	Passato di VERDURE con orzo
CARNE ROSSA (MANZO/MAIALE)	GIO	Tortino di patate al forno con fontina	Crocchette di pesce*	Scaloppine di petto di pollo al limone	cotoletta di platessa*
PESCE		Cavolfiore al vapore	finocchi al vapore*	Broccoletti al vapore*	cavolfiore al vapore
FORMAGGIO		Frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
LEGUMI		Verdura cruda di stagione	Insalata misto inverno	Verdura cruda di stagione	Insalata mista inverno
UOVA		Pasta integrale al pomodoro	pasta con ragu' di verdure	Pasta <u>integrale</u> con sugo di verdure	Riso allo zafferano
Torta : ultima settimana del mese		polpette di legumi	hamburger di ceci	Cotoletta di pesce*	HAMBURGER DI CECI
	VEN	carote stufate*	cavolfiore al vapore	Bieta erbetta al vapore*	carote stufate
		frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
REV 24/10/2026	Le ricette e le grammature sono prese dal ricettario ats consultabili SU https://www.ats-valpadana.it/documents/1654672/0/Ricettario.pdf/ee838550-3cc4-58ca-79e6-80ecfc1adc6d				