COMUNE DI CASTEL D'ARIO - **INFANZIA**

CIRFOOD Feed the future

ANNO SCOLASTICO 2026-2027 | **AUTUNNO-INVERNO** | **Centro di cottura: Cucina scolastica di Castel d'Ario**

Stampato il: 29/10/2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Spuntino			**Lo spuntino è uguale tutte le settimane**	
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
SETTIMANA 1	Pasta al pomodoro e ricotta	Riso allo zafferano	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta all'olio	Crema di ceci con farro (B)
	Frittata con porri	Spezzatino di pollo al forno	Pizza margherita *	Cotoletta di platessa *	Tortino salato agli spinaci *
	Spinaci alla parmigiana *	Patate al forno	Insalata verde	Carote all'olio	Carote crude
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda				
	Frutta fresca invernale	Barretta di cioccolata fondente e Pane	Frutta fresca invernale	Yogurt bianco	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
SETTIMANA 2	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	PU: Lasagne alla bolognese	Gnocchi di patate al pomodoro *
	Grana Padano	Arrosto di pollo alle erbe	Filetto di merluzzo gratinato *		Cotoletta di platessa *
	Carote all'olio	Insalata verde	Cappuccio crudo e carote	Fagiolini all'olio *	Zucca al forno
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda				
	Frutta fresca invernale	Yogurt bianco	Frutta fresca invernale	Confettura e Pane	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
SETTIMANA 3	Pasta integrale al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Riso alla parmigiana	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta alla zucca (B)
	Frittata con porri	Cotoletta di platessa *	Cotoletta di pollo	Pizza margherita *	Cotoletta di merluzzo *
	Spinaci gratinati *	Insalata verde	Finocchi crudi	Carote all'olio	Cappuccio crudo e insalata verde
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda				
	Frutta fresca invernale	Barretta di cioccolata fondente e Pane	Frutta fresca invernale	Yogurt bianco	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
SETTIMANA 4	Riso all'olio	Gnocchi di semolino *	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta al pomodoro e aromi
	Bocconcini di pollo agli aromi	Filetto di limanda gratinato *		Filetto di merluzzo gratinato *	Tortino di patate e formaggio
	Carote crude	Cavolfiore gratinato	Fagiolini all'olio *	Finocchi crudi	Cappuccio crudo e carote
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
		Torta margherita			
	Merenda				
	Frutta fresca invernale	Yogurt bianco	Frutta fresca invernale	Confettura e Pane	Frutta fresca invernale

Da	A
19/10/2026	25/10/2026
16/11/2026	22/11/2026
14/12/2026	20/12/2026
11/01/2027	17/01/2027
08/02/2027	14/02/2027
08/03/2027	14/03/2027

Da	A
26/10/2026	01/11/2026
23/11/2026	29/11/2026
21/12/2026	27/12/2026
18/01/2027	24/01/2027
15/02/2027	21/02/2027
15/03/2027	21/03/2027

Da	A
02/11/2026	08/11/2026
30/11/2026	06/12/2026
28/12/2026	03/01/2027
25/01/2027	31/01/2027
22/02/2027	28/02/2027
22/03/2027	28/03/2027

Da	A
09/11/2026	15/11/2026
07/12/2026	13/12/2026
04/01/2027	10/01/2027
01/02/2027	07/02/2027
01/03/2027	07/03/2027
29/03/2027	04/04/2027

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.

CONTORNO CRUDO: i contorni crudi indicati in menù potrebbero subire variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità del fornitore

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD