MENU INFANZIA GIARDINO DELLA FANTASIA - COMUNE DI CASTELLARANO - A.S. 2026-2027

Menù Autunno-Inverno data inizio 19-10-2026

CIRFOOD

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
Passato di verdure Pizza margherita Pan de RE e frutta *M: latte e biscotti* **variante stagionale:** DA MAGGIO: Verdura cruda di stagione – Pizza Margherita - (No Passato di verdura)	Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Tortino di verdure e legumi Fagiolini lessati* Pan de RE e frutta *M: Frutta di stagione* **variante stagionale:** Pasta al pomodoro e basilico Contorno crudo/ Pomodori (in stagione)	Tagliatelle al ragù 1/2 razione di Parmigiano reggiano DOP Insalata mista Pan de RE e frutta *M: Pane e olio* **variante stagionale:** Pasta all'amatriciana Caciotta ½ razione	Crema di ceci con pastina Scaloppina di pollo alla salvia Patate lessate Pan de RE e frutta *M: Frutta fresca e Cracker* **variante stagionale:** Minestrone di verdura e legumi con pasta Cotoletta di pollo al forno Contorno di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce* gratinato Carote a filetto Pan de RE e frutta *M: Yogurt alla frutta* **variante stagionale:** Risotto alle verdure Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Pasta al pomodoro Torta salata con spinaci e bietole* Contorno crudo Pan de RE e frutta *M: Frutta di stagione*	Pastina in brodo vegetale Polpettine vegetariane (con legumi) Carote trifolate Pan de RE e frutta *M: Torta e camomilla* **variante stagionale:** *M: Gelato*	Pasta olio extravergine e parmigiano DOP Frittata al forno Insalata Pan de RE e frutta *M: Frutta e cracker* **variante stagionale:** Pasta al pesto di basilico Frittata con mozzarella Pomodori (in stagione)	Passato di verdura e legumi con riso Arrosto di suino agli agrumi Patate lessate Gallette - frutta *M: Mousse di frutta* *****GIORNATA GLUTEN FREE***** **variante stagionale:** Arrosto di suino agli aromi Carote crude a julienne	Pasta all'isolana Fish burger* Verdura cotta Pan de RE e frutta *M: Yogurt alla frutta* **variante stagionale:** Pasta in salsa vegetale (rossa) Contorno crudo di stagione
Terza settimana				
Risotto con spinaci* Formaggio Caciotta Contorno di stagione Pan de RE e frutta *M: Frutta di stagione* **variante stagionale:** Risotto con zucchine Insalata caprese (PF) (comprensivo di contorno)	Crema di carote con pastina Svizzera di vitellone Macedonia di verdure (con legumi) Pan de RE e frutta *M: Pane e marmellata* **variante stagionale:** Pastina in brodo vegetale	Pinzimonio di verdura PU: Pizza margherita Pan de RE e frutta *M: Yogurt alla frutta* **variante stagionale:** Pinzimonio di carote a bastoncino	Crema di piselli con cous cous Bocconcini di pollo con verdure Purea di patate Pan de RE e frutta *M: Focaccia* **variante stagionale:** Crema di ceci con orzo Bocconcini di pollo al limone Insalata	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Misticanza di verdure Pan de RE e frutta *M: Frutta di stagione* **variante stagionale:** Pasta alla mediterranea Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Risotto barbabietola e stracchino Sformato di verdure Carote a filetto Pan de RE e frutta *M: Yogurt alla frutta* **variante stagionale:** Pasta pomodoro e basilico Carote lessate con ceci	Pastina in brodo vegetale Hamburger di carne bianca Patate al forno Pan de RE e frutta *M: Frutta fresca di stagione*	Passato di verdure e legumi con pasta Tortino di patate Insalata mista Pan de RE e frutta *M: Frutta e cracker*	Lasagne contorno crudo 1/2 razione di mozzarella Pan de RE e frutta *M: Latte e biscotti* **variante stagionale:** Raviolini*ricotta e spinaci all'olio extravergine e parmigiano DOP Prosciutto cotto ½ razione	Crema di verdura e legumi con orzo Cotoletta di pesce* Verdura cotta Pan de RE e frutta *M: Frutta di stagione* **variante stagionale:** Risotto alla parmigiana Contorno crudo/ Pomodori (in stagione)
Quinta settimana				
Pasta pomodoro e ricotta Torta salata di spinaci Carote crude Pan de RE – frutta *M: yogurt alla frutta*	Pastina in brodo vegetale Arrosto di suino Piselli e Patate all'olio Pan de RE – frutta *M: pane e marmellata*	Pasta ai formaggi Medaglione vegetariano Contorno crudo Pan de RE – frutta *M: Frutta fresca* **Variante stagionale** Pasta olio e parmigiano Torta salata con spinaci e bietole*	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di carne bianca alla pizzaiola Fagiolini all'olio Pan de RE – frutta M: Yogurt **Variante stagionale** Bocconcini di pollo alla paprika Pomodori in stagione	Pasta alla zucca Bastoncini di pesce Verdura di stagione Pan de RE - frutta M: frutta fresca di stagione **Variante stagionale** Pasta al pesto di zucchine

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