



Menù Infanzia con cucina interna e cuoco Invernale 2025-26 Bambini e adulti

In vigore dal 13.10.2025 al 13.03.2026 con partenza dal lunedì della 3° settimana dal menu invernale.
Rientro da vacanze natalizie 07.01.2026 con ripartenza dal mercoledì della 1° settimana del menu invernale

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|---|---|--|---|
| 1 | Pasta Uova Verdura cotta Pane | Pasta al ragù manzo Formaggio (Grana o Parmigiano) Bieta ripassata Pane | Risotto con verdure di stagione (carciofi o sedano rapa) Pesce (Halibut) Verdura cruda Pane | Crema di verdure con verdure di stagione (porri, zucca, cavolfiore, broccolo, carote) con orzo o cous cous Pollo o maiale Purè di patate Pane | Pasta alla mammarosa (ricotta e pomodoro) Polpette di legumi (lenticchie rosse o cannellini) Verdura cruda Pane |
| 2 | Ravioli/tortellini Formaggio (caciotta o provolone dolce) Bis di verdura cotta Pane | Risotto con verdure di stagione (spinaci o cavolfiore) Tacchino Verdura cruda (2 tipologie) Pane | Passato di verdura con farro o miglio o pinzimonio misto di verdura Pizza margherita Pane | Minestra in brodo vegetale con pastina Prosciutto cotto Patate Pane | Pasta o gnocchi alla romana Platessa alla mugnaia o merluzzo gratinato Verdura cotta Pane |
| 3 | Passato di verdura con orzo o pastina Bocconcini di pollo Verdura cotta Pane | Lasagne al forno o pasta pasticciata al ragù di manzo Formaggio (crescenza o robiola) Verdura cruda Pane | Crema di verdura (porri, zucca, cavolfiore, broccoli, carote) con farro o cous cous Puledro (polpette o spezzatino) Purè di patate Pane | Pasta Polpette di pesce Verdura cotta Pane | Risotto alle verdure di stagione (finocchi o porri o carciofi) Uova Bis di verdura cruda Pane |
| 4 | Pasta Coniglio Spinaci Pane | Crema di legumi con pastina o crostini Formaggio (Montasio o Asiago) Bis di verdura cruda Pane | Pinzimonio di verdure o verdura cruda julienne Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Spezzatino o bollito o polpette di manzo Patate o polenta Pane | Risotto o Orzotto con verdure di stagione (radicchio variegato o zucca) o alla parmigiana Filetti di orata al limone o filetto di branzino Verdura cotta Pane | Pasta alla pizzaiola Polpette di verdura Verdura cruda Pane |

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann