



Menù 2025/2026
AUTUNNO/INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO CARNE

Comune VIZZOLO PREDABISSI
 COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con lenticchie al pomodoro o formaggio (per infanzia Colturano pasta con pomodoro + lenticchie) Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Pesce/Frittata Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Legumi 1/2 porzione o Tonno Taralli Frutta fresca	Risotto alla zucca Pesce/Burgher vegetale Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti (per infanzia pasta corta) al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini Formaggio/Frittata Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini gratinati di merluzzo Fagiolini Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano Caciotta Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Pesce/ Sfromato vegetale Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio/Legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Totani gratinati Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di verdure/pesto Mozzarella 1/2 porzione Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Formaggio/Burgher vegetale Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali Barretta EQ

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



Menù 2025/2026 AUTUNNO/INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO MAIALE

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Formaggino spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con ragù di manzo Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Risotto alla zucca Cotoletta di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti (per infanzia pasta corta) al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini gratinati di merluzzo Piselli brasati Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano Caciotta Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio/Legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Totani gratinati Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di carne bovina Mozzarella 1/2 porzione Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali Barretta EQ

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



Menù 2025/2026
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO MUCCA

Comune VIZZOLO PREDABISSI
 COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Formaggino spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con lenticchie al pomodoro o al formaggio (per infanzia Colturano pasta con pomodoro + lenticchie) Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Risotto alla zucca Cotoletta di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti (per infanzia pasta corta) al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini Carne bianca/Frittata Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini gratinati di merluzzo Fagiolini Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano Caciotta Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Arrosto di lonza al latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Totani gratinati Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di verdure/pesto Mozzarella 1/2 porzione Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali Barretta EQ

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



Menù 2025/2026
AUTUNNO /INVERNO
 scuola d'infanzia e primaria
NO FRUTTA SECCA

Comune VIZZOLO PREDABISSI
 COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi (no fr. Secca)/Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano – no dado Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con ragù di manzo Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro senza dado Bocconcini di tacchino impanati Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane comune Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porzione Taralli no fr. Secca/Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca senza dado Cotoletta di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini/pastina senza dado Arrostato di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini gratinati di merluzzo Fagiolini Pane Dolce no frutta secca
3	Risotto allo zafferano senza dado Caciotta Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo no dado Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli no fr. Secca/Pasta agli aromi Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Arrostato di lonza al latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Totani gratinati Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Riso alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne (no fr. Secca)/Pasta al ragù di carne Mozzarella 1/2 porzione Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini/pastina senza dado Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo veg. no dado Platessa impanata al forno Ins. verde e rossa con mais Pane Dolce no frutta secca

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.

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO FRUTTA SECCA O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA

Dussmann



Menù 2025/2026
AUTUNNO/INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
SENZA GLUTINE

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi SG al pomodoro Formaggio spalmabile SG Spinaci al vapore SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto allo zafferano SG Frittata con patate SG Insalata verde e cavolo cappuccio SG Pane SG Yogurt SG alla frutta	Polenta SG con ragù SG di manzo Carote SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure con riso SG Bocconcini di tacchino impanati SG Patate e fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione SG Finocchi in insalata SG Pane SG Frutta fresca SG
2	Carote e finocchi in insalata SG Pizza margherita SG Affettato di tacchino 1/2 porzione SG Grissini SG/Pane SG porzione Frutta fresca SG	Risotto alla zucca SG Cotoletta SG di pollo Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Sformato di verdura SG Finocchi in insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Passato di verdure con crostini SG/riso SG Arrosto di vitello SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e parmigiano Bocconcini gratinati SG di merluzzo Fagiolini SG Pane SG Dolce SG
3	Risotto allo zafferano SG Caciotta SG Broccoli SG Pane SG Frutta fresca SG	Vellutata di verdure con riso SG Cotoletta SG di pollo Patate all'olio SG Pane SG Yogurt SG alla frutta	Ravioli di magro SG Frittata SG Finocchi in insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù vegetale Arrosto di lonza al latte SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto Totani gratinati SG al forno Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
4	Riso alla parmigiana SG Frittata SG Misto di verdure al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Lasagne SG al ragù di carne Mozzarella 1/2 porzione SG Carote, finocchi e insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Frittata al formaggio SG Carote e piselli SG Pane SG Frutta fresca SG	Passato di verdure con crostini SG/riso SG Fusi di pollo al forno SG Finocchi in insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pastina SG in brodo vegetale Platessa impanata SG Insalata verde e rossa con mais SG Pane SG Dolce SG

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.

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO GLUTINE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE

Dussmann



Menù 2025/2026
AUTUNNO/INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO LATTE E DERIVATI

Comune VIZZOLO PREDABISSI
 COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi(no latte)/Pasta al pomodoro Formaggio no lattosio/Pesce al forno Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate - senza formaggio Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt di soia/ Mousse di frutta	Polenta con ragù di manzo Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati – no latte Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Fettina di carne/ Pesce al forno ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza senza lattosio Affettato di tacchino 1/2 porzione – no latte oppure Tonno Taralli – no latte/Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca – no formaggio Cotoletta di pollo – no latte Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro Sformato di verdura no formaggio o con formaggio no latte Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini – no latte Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Bocconcini gratinati di merluzzo – no latte Fagiolini Pane Dolce no latte e derivati
3	Risotto allo zafferano Formaggio no lattosio/Pesce Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo – no latte Patate all'olio Pane integrale Yogurt di soia/ Mousse di frutta	Pasta olio e salvia Frittata – no formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Arrosto di lonza – no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Totani gratinati – no latte Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Riso all'olio – no formaggio Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Affettato ½ porzione/formaggio no latte Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata senza formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini – no latte Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno – no latte Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali – no latte Dolce no latte e derivati

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.

NON SOMMINISTRARE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI / NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO.

Dussmann