



Menù Autunno – Inverno 2025/2026
 Comune di Desenzano del Garda
 Scuola Primaria
 In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 03/11/25 al 7/11/25 Dal 01/12/25 al 05/12/25 Dal 26/01/26 al 30/01/26 Dal 23/02/26 al 27/02/26 Dal 23/03/26 al 27/03/26	Mezze penne pomodoro e olive Fusi di pollo al forno Carote agli aromi Frutta fresca Pane	Riso all'inglese Totani gratinati al forno Purè di zucca Frutta fresca Pane	Pizza margherita Insalata e finocchi Frutta fresca Pane integrale ½ porzione	Penne integrali al pomodoro Lenticchie al pomodoro Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdure e legumi con farro Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2 Dal 10/11/25 al 14/11/25 Dal 08/12/25 al 12/12/25 Dal 05/01/26 al 09/01/26 Dal 02/02/26 al 06/02/26 Dal 02/03/26 al 06/03/26	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata e finocchi Frutta fresca Pane	Passato di verdure con farro Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Frutta fresca Pane	Sedanini al pomodoro Platessa gratinata al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane integrale	Gnocchi al pesto Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne integrali al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi Spinaci all'olio Frutta fresca Pane
3 Dal 17/11/25 al 21/11/25 Dal 15/12/25 al 19/12/25 Dal 12/01/26 al 16/01/26 Dal 09/02/26 al 13/02/26 Dal 09/03/26 al 13/03/26	Maccheroncini al ragù di manzo Lenticchie agli aromi Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne integrali al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con farro Fusi di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Riso all'inglese Platessa gratinata al forno Finocchi gratinati Frutta fresca Pane
4 Dal 24/11/25 al 28/11/25 Dal 22/12/25 al 26/12/25 Dal 19/01/26 al 23/01/26 Dal 16/02/26 al 20/02/26 Dal 16/03/26 al 20/03/26	Quadrucci ricotta e spinaci olio e salvia Bocconcini di pollo al forno Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio Frittata al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Crema zucca e carote con orzo Totani gratinati al forno Patate al forno Frutta fresca Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne integrali al pomodoro Tortino di legumi e verdure Insalata mista Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

- la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
- l'utilizzo di sale iodato
- La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci
- l'utilizzo di alimenti biologici
- l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann