



## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Comune di  
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo <b>Pesce al forno</b> Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure <b>Legumi o Formaggio</b> con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sfornato di verdure e legumi Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di merluzzo dorato Finocchi gratinati Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita Pane Frutta	<b>Pasta</b> al pomodoro Sfornato di verdure Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro <b>Pesce dorato/Tonno</b> Fagiolini Pane Frutta	Risotto al grana padano <b>Formaggio/Frittata</b> Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Platessa gratinata Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro <b>Hamburger vegetale/Pesce al forno</b> Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure <b>Formaggio</b> Mix di verdura Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di pesce Erbette gratinate Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita Pane Frutta	Pasta integrale al pesto <b>Frittata/Tonno</b> Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano Merluzzo* gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo <b>Formaggio</b> Purè di patate Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure <b>Lasagne al ragù vegetale</b> Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Totani gratinati Cavolfiore al forno Pane Frutta	Passato di verdure con farro <b>Frittata/Hamburger vegetale</b> Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e grana Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Ravioli di magro alla salvia Frittata Julienne di verdure crude Pane Frutta	Risotto al grana Tortino di legumi Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo <b>Frittata/Pesce al forno</b> Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Platessa gratinata Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**







## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO CARNE, PESCE E UOVA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Polpetta vegetale – no uovo Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo Formaggio Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure Legumi con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato verdure e legumi - no uovo Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Formaggio Finocchi gratinati Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sformato di verdure – no uovo Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro Formaggio Fagiolini Pane Frutta	Risotto al grana padano Hamburger vegano Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Legumi spadellati Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro Formaggio Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi – no uovo Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure Formaggio Mix di verdura Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di legumi – no uovo Erbette gratinate Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Legumi al pomodoro Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano Merluzzo* gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Formaggio Pure' di patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure Pasta al ragù vegetale + formaggio/Lasagna al pesto Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Cavolfiore al forno Pane Frutta	Passato di verdure con farro Burger vegetale Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e grana Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Pasta alla salvia Formaggio Julienne di verdure crude Pane Frutta	Risotto al grana Tortino di legumi – no uovo Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo Tortino di verdure/Formaggio Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Legumi al forno Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**





## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO GLUTINE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Pasta SG al pomodoro Rollè di frittata SG Insalata SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pastina SG in brodo Arrosto di tacchino alle erbe SG Spinaci al forno SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Antipasto di verdure SG Ragù di manzo con polenta SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Riso allo zafferano SG Sformato di verdure e legumi SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG al pesto Bocconcini di merluzzo dorato SG Finocchi gratinati SG Pane SG Frutta SG</p>
2	<p>Insalata mista con mais SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Ravioli SG Sformato di verdure SG Carotine baby SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Crema di ceci SG/ di verdure con riso SG Bocconcini di pollo al limone SG Fagiolini SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Riso al grana padano SG Arrosto di lonza SG Broccoli SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG allo zafferano Platessa gratinata SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta SG</p>
3	<p>Pasta SG al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella SG Insalata e cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Vellutata di verdura con zucca e riso SG Cotoletta di pollo SG Fagiolini SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG al pomodoro e basilico Gateau di legumi SG/con verdure SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Riso con verdure SG Arrosto di tacchino SG Mix di verdura SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG olio e grana Crocchette di pesce SG/ pesce gratinato SG Erbette gratinate SG Pane SG Frutta SG</p>
4	<p>Antipasto di verdure crude SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG al pesto SG Scaloppina di tacchino SG Insalata verde SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Riso allo zafferano SG Merluzzo* gratinato SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Passato di verdure e legumi con riso SG Spezzatino di pollo SG Pure' di patate fresche SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Gnocchi SG al pomodoro Frittata SG Zucchine al forno SG Pane SG Frutta SG</p>
5	<p>Riso alla crema di zucca SG Formaggio spalmabile SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Antipasto di verdure SG Lasagne SG/ Pasta SG al ragù SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG al pomodoro e basilico Totani gratinati SG Cavolfiore al forno SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Passato di verdure con riso SG Fusi/petto di pollo SG Insalata verde SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG olio e grana Piselli SG al pomodoro Carotine baby SG Pane SG Frutta SG</p>
6	<p>Ravioli SG di magro alla salvia Frittata SG Julienne di verdure crude SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Riso al grana SG Tortino di legumi SG/ verdure SG Fagiolini SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG con pomodoro Formaggio primo sale SG Insalata e mais SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Misto di verdure con riso SG Cotoletta di pollo SG Zucchine al forno SG Pane SG Frutta SG</p>	<p>Pasta SG al pesto Platessa gratinata SG Insalata verde e cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta SG</p>

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



## MENU invernale - A.S. 2025/2026

**NO LATTE – NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O POSSONO CONTENERE TRACCE DI LATTE.  
NON AGGIUNGERE FORMAGGIO SUI PRIMI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI**

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Frittata – no latte Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo Arrosto di tacchino alle erbe Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure Ragù di manzo con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano – no formaggio Sformato di verdure e legumi – no formaggio Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Bocconcini di merluzzo dorato Finocchi gratinati – no formaggio Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita – no lattosio Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sformato di verdure – no formaggio Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini Pane Frutta	Riso all'olio Arrosto di lonza Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con allo zafferano – no latte e formaggio Platessa gratinata Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Formaggio no latte/Pesce al forno Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi – no formaggio Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure – no formaggio Arrosto di tacchino Mix di verdura Pane Frutta	Pasta all'olio/ al pomodoro Crocchette di pesce – no formaggio Erbette gratinate – no formaggio Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita – no lattosio Pane Frutta	Pasta integrale con crema al basilico Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano – no formaggio Merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Spezzatino di pollo Pure' di patate fresche no formaggio Pane Frutta	Gnocchi (no latte)/Pasta al pomodoro Frittata – no latte Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio no latte/ pesce Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure Pasta al ragu – no formaggio Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Totani gratinati Cavolfiore al forno Pane Frutta	Passato di verdure con farro Fusi/petto di pollo Insalata verde Pane Frutta	Pasta all'olio Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Pasta con verdure/al pomodoro Frittata – no latte Julienne di verdure crude Pane Frutta	Riso all'olio Tortino di legumi – no formaggio Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio no latte/Tonno Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo Cotoletta di pollo Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Platessa gratinata Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO CARNE DI MAIALE

Comune di  
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo Arrosto di tacchino alle erbe Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure Ragù di manzo con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato di verdure e legumi Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di merluzzo dorato Finocchi gratinati Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita Pane Frutta	Raviolini Sformato di verdure Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini Pane Frutta	Risotto al grana padano Formaggio/Frittata Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Platessa gratinata Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure Arrosto di tacchino Mix di verdura Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di pesce Erbette gratinate Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano Merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Spezzatino di pollo Pure' di patate Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure Lasagne al ragù Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Totani gratinati Cavolfiore al forno Pane Frutta	Passato di verdure con farro Fusi/petto di pollo Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e grana Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Ravioli di magro alla salvia Frittata Julienne di verdure crude Pane Frutta	Risotto al grana Tortino di legumi Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo Cotoletta di pollo Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Platessa gratinata Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**





## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO CARNE DI MUCCA

Comune di  
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo Arrostito di tacchino alle erbe Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure Legumi o Formaggio con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato di verdure e legumi Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di merluzzo dorato Finocchi gratinati Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini Pane Frutta	Risotto al grana padano Arrostito di lonza Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Platessa gratinata Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure Arrostito di tacchino Mix di verdura Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di pesce Erbette gratinate Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano Merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Spezzatino di pollo Pure' di patate Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure Lasagne al ragu' vegetale Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Totani gratinati Cavolfiore al forno Pane Frutta	Passato di verdure con farro Fusi/petto di pollo Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e grana Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Ravioli di magro alla salvia Frittata Julienne di verdure crude Pane Frutta	Risotto al grana Tortino di legumi Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo Cotoletta di pollo Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Platessa gratinata Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**





## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO CARNE DI MUCCA E MAIALE

Comune di  
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo Arrostito di tacchino alle erbe Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure Legumi/Formaggio con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato di verdure e legumi Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di merluzzo dorato Finocchi gratinati Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini Pane Frutta	Risotto al grana padano Formaggio/Frittata Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Platessa gratinata Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure Arrostito di tacchino Mix di verdura Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di pesce Erbette gratinate Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano Merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Spezzatino di pollo Pure' di patate Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure Lasagne al ragù vegetale Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Totani gratinati Cavolfiore al forno Pane Frutta	Passato di verdure con farro Fusi/petto di pollo Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e grana Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Ravioli di magro alla salvia Frittata Julienne di verdure crude Pane Frutta	Risotto al grana Tortino di legumi Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo Cotoletta di pollo Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Platessa gratinata Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

Dussmann





## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO POMODORO

Comune di  
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo – no dado Arrostito di tacchino alle erbe Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure – no pomodoro Ragù di manzo bianco con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano – no dado Sformato di verdure e legumi Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di merluzzo dorato Finocchi gratinati Pane Frutta
2	Insalata mista con mais – no pomodoro Focaccia con formaggio Pane Frutta	Raviolini Sformato di verdure Carotine baby Pane Frutta	Crema di ceci con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini Pane Frutta	Riso al grana padano Arrostito di lonza Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Platessa gratinata Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro – no dado Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Gateau di legumi Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure – no pomodoro e dado Arrostito di tacchino Mix di verdura – no pomodoro Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di pesce Erbette gratinate Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude – no pomodoro Focaccia con formaggio Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano – no dado Merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con Orzo – no dado Spezzatino di pollo Pure' di patate Pane Frutta	Gnocchi al pesto bianchi – no pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca - no dado Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure – no pomodoro Lasagna al pesto/Pasta al tonno Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Totani gratinati Cavolfiore al forno* Pane Frutta	Passato di verdure con farro – no dado Fusi/petto di pollo Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e grana Lenticchie – no pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Ravioli di magro alla salvia Frittata Julienne di verdure crude – no pomodoro Pane Frutta	Risotto al grana – no dado Tortino di legumi Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con zucchine Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo – no dado Cotoletta di pollo Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Platessa gratinata Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

Dussmann



## MENU invernale - A.S. 2025/2026 NO UOVO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata Pane Frutta	Pastina in brodo Arrosto di tacchino alle erbe Spinaci al forno Pane Frutta	Antipasto di verdure Ragù di manzo con polenta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato di verdure e legumi – no uovo no grana Carote julienne Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Bocconcini di merluzzo dorato – no uovo no grana Finocchi gratinati – no grana Pane Frutta
2	Insalata mista con mais Pizza margherita Pane Frutta	Pasta al pomodoro Sformato di verdure – no uovo no grana Carotine baby* Pane Frutta	Crema di ceci con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini Pane Frutta	Riso al parmigiano Arrosto di lonza Broccoli Pane integrale Frutta	Pasta con crema allo zafferano Platessa gratinata – no uovo no grana Finocchi julienne Pane Frutta
3	Pasta al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta	Vellutata di verdura con zucca e farro Cotoletta di pollo – no uovo no grana Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Gateau di legumi – no uovo no grana Carote julienne Pane Frutta	Risotto con verdure Arrosto di tacchino Mix di verdura Pane Frutta	Pasta all'olio Crocchette di pesce no uovo/ pesce gratinato no uovo Erbette gratinate – no grana Pane Frutta
4	Antipasto di verdure crude Pizza margherita Pane Frutta	Pasta integrale con crema al basilico Scaloppina di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso allo zafferano Merluzzo gratinato – no uovo no grana Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure e legumi con orzo Spezzatino di pollo Pure' di patate no grana no uovo Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine al forno Pane Frutta
5	Risotto alla crema di zucca Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Frutta	Antipasto di verdure Pasta al ragù Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Totani gratinati – no uovo no grana Cavolfiore al forno* Pane Frutta	Passato di verdure con farro Fusi/petto di pollo Insalata verde Pane Frutta	Pasta all'olio Lenticchie al pomodoro Carotine baby Pane Frutta
6	Pasta alla salvia Formaggio Julienne di verdure crude Pane Frutta	Riso al parmigiano Tortino di legumi – no uovo no grana Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale con pomodoro Formaggio primo sale Insalata e mais Pane Frutta	Misto di verdure con orzo Cotoletta di pollo – no uovo no grana Zucchine* al forno Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Platessa gratinata – no uovo no grana Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Frutta

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**