



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA VEGETARIANA

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita FORMAGGIO Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo LEGUMI IN UMIDO Purè di zucca Crostatina Pane	Polenta POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro LEGUMI AL POMODORO Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con farro Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini AL RAGU' DI LEGUMI (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con farro COTOLETTA VEGETALE Patate al forno Frutta fresca Pane	Sedanini al pomodoro LEGUMI ALL'OLIO Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane integrale	Gnocchi al pesto Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita FORMAGGIO Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne AL POMODORO Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali LEGUMI ALL'OLIO Insalata e mais Plumcake/muffin Pane	Riso all'olio COTOLETTA VEGETALE Finocchi gratinati Frutta fresca Pane
4	Ravioli RICOTTA E SPINACI all'olio (PIATTO UNICO) Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con orzo CROCCHETTE VEGETALI Patate al forno Biscotti Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi e verdure Insalata mista Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
2. l'utilizzo di sale iodato
3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci
4. l'utilizzo di alimenti biologici
5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO GLUTINE, NO MAIALE, TRITATO

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTINA NO GLUTINE AL POMODORO FORMAGGIO MORBIDO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE all'olio evo MERLUZZO AL FORNO TRITATO Purè di zucca SUCCO DI FRUTTA	Polenta Polpette di manzo NO GLUTINE TRIATTE Carote FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al pomodoro POLLO AL FORNO TRITATO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	Passato di verdura e legumi NO GLUTINE con PASTINA NO GLUTINE Uova strapazzate VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA
2	PASTINA NO GLUTINE al ragù di manzo (PIATTO UNICO) VERDURA COTTA FRULL. Budino	Passato di verdure con PASTINA NO GLUTINE Pollo AL FORNO TRITATO PURE' DI PATATE MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al pomodoro Platessa AL FORNO TRITATA VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al pesto Frittata al forno TRITATA VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al ragù di verdure FORMAGGIO MORBIDO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA
3	PASTINA NO GLUTINE AL POMODORO FORMAGGIO MORBIDO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al pomodoro FORMAGGIO MORBIDO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al tonno Frittata al forno TRITATA VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	Passato di verdure con PASTINA NO GLUTINE POLLO AL FORNO TRITATO VERDURA COTTA FRULL. SUCCO DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE all'olio Platessa' AL FORNO TRITATA Finocchi FRULL. MOUSSE DI FRUTTA
4	PASTINA NO GLUTINE all'olio CARNE AI FERRI TRITATA Carote FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE all'olio evo Frittata al forno TRITATA VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	Crema di zucca e carote con PASTINA NO GLUTINE MERLUZZO AL FORNO TRITATO PURE' DI PATATE BUDINO	PASTINA NO GLUTINE allo zafferano FORMAGGIO MORBIDO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA	PASTINA NO GLUTINE al pomodoro PESCE AL FORNO TRITATO VERDURA COTTA FRULL. MOUSSE DI FRUTTA

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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA PER FAVISMO

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita NO SOIA Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo Merluzzo PANATO NO SOIA Purè di zucca NO SOIA SUCCO DI FRUTTA GALLETTE DI MAIS/RISO	Polenta Polpette di manzo NO SOIA al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	PASTA NO SOIA al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	Passato di verdura NO LEGUMI con RISO Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO
2	PASTA NO SOIA al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino GALLETTE DI MAIS/RISO	Passato di verdure NO LEGUMI con RISO Pollo PANATO NO SOIA Patate al forno Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	PASTA NO SOIA al pomodoro Platessa gratinata NO SOIA VERDURA COTTA NO FAGIOLINI Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	GNOCCHI NO SOIA OLIO E BASILICO Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	PASTA NO SOIA al ragù di verdure NO LEGUMI CARNE AI FERRI Spinaci* all'olio Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO
3	Pizza margherita NO SOIA Prosciutto cotto VERDURA COTTA NO FAGIOLINI Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	PASTA NO SOIA al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	Passato di verdure con RISO Fusi di pollo al forno Insalata e mais BUDINO GALLETTE DI MAIS/RISO	Riso all'olio Platessa* gratinata NO SOIA al forno Finocchi gratinati NO SOIA Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO
4	PASTA NO SOIA all'olio CARNE AI FERRI Carote al forno Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	PASTA NO SOIA all'olio evo Frittata al forno VERDURA COTTA NO FAGIOLINI Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	Crema di zucca e carote con RISO MERLUZZO PANATO NO SOIA Patate al forno SUCCO DI FRUTTA GALLETTE DI MAIS/RISO	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO	PASTA NO SOIA al pomodoro CARNE AI FERRI Insalata mista Frutta fresca GALLETTE DI MAIS/RISO

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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO BOVINO

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo Nuggets di merluzzo* Purè di zucca Crostatina Pane	Polenta POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con farro Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini al RAGU' DI LEGUMI (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con farro Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Frutta fresca Pane	Sedanini al pesto Platessa gratinata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane integrale	Gnocchi al pesto Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con farro Fusi di pollo al forno Insalata e mais Plumcake/muffin Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata al forno Finocchi gratinati Frutta fresca Pane
4	Ravioli RICOTTA E SPINACI all'olio (PIATTO UNICO) Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con orzo Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno Biscotti Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne 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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO CARNE

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita FORMAGGIO Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo Nuggets di merluzzo* Purè di zucca Crostatina Pane	Polenta POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro LEGUMI AL POMODORO Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con farro Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini AL RAGU' DI LEGUMI (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con farro COTOLETTA VEGETALE 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 al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita FORMAGGIO Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali PESCE AL FORNO Insalata e mais Plumcake/muffin Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata al forno Finocchi gratinati Frutta fresca Pane
4	Ravioli RICOTTA E SPINACI all'olio (PIATTO UNICO) Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con orzo Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno Biscotti Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi e verdure Insalata mista Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
2. l'utilizzo di sale iodato
3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci
4. l'utilizzo di alimenti biologici
5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO FRUTTA SECCA, NO PESCA

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca NO PESCA -	Riso all'olio evo Merluzzo PANATO NO FR. SECCA Purè di zucca DOLCE NO FR. SECCA Pane	Polenta Polpette di manzo NO FR. SECCA al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca NO PESCA Pane integrale	Penne al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca NO PESCA Pane	Passato di verdura e legumi NO FR. SECCA con RISO Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca NO PESCA Pane
2	Maccheroncini al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con RISO Pollo PANATO NO FR. SECCA Patate al forno Frutta fresca NO PESCA Pane	Sedanini al pomodoro Platessa gratinata NO FR. SECCA al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca NO PESCA Pane integrale	GNOCCHI NO FR. SECCA OLIO E BASILICO Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca NO PESCA Pane	Penne al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi NO FR. SECCA Spinaci* all'olio Frutta fresca NO PESCA Pane
3	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca NO PESCA -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca NO PESCA Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca NO PESCA Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali NO FR. SECCA Fusi di pollo al forno Insalata e mais DOLCE NO FR. SECCA Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata NO FR. SECCA al forno Finocchi gratinati NO FR. SECCA Frutta fresca NO PESCA Pane
4	PASTA all'olio CARNE AI FERRI Carote al forno Frutta fresca NO PESCA Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca NO PESCA Pane	Crema di zucca e carote con RISO MERLUZZO PANATO NO FR. SECCA Patate al forno Biscotti NO FR. SECCA Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca NO PESCA Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi NO FR. SECCA e verdure Insalata mista Frutta fresca NO PESCA 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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO FRUTTA SECCA

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo Merluzzo PANATO NO FR. SECCA Purè di zucca DOLCE NO FR. SECCA Pane	Polenta Polpette di manzo NO FR. SECCA al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi NO FR. SECCA con RISO Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con RISO Pollo PANATO NO FR. SECCA Patate al forno Frutta fresca Pane	Sedanini al pomodoro Platessa gratinata NO FR. SECCA al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane integrale	GNOCCHI NO FR. SECCA OLIO E BASILICO Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi NO FR. SECCA Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali NO FR. SECCA Fusi di pollo al forno Insalata e mais DOLCE NO FR. SECCA Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata NO FR. SECCA al forno Finocchi gratinati NO FR. SECCA Frutta fresca Pane
4	PASTA all'olio CARNE AI FERRI Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con RISO MERLUZZO PANATO NO FR. SECCA Patate al forno Biscotti NO FR. SECCA Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi NO FR. SECCA 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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO GLUTINE

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita NO GLUTINE Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo MERLUZZO PANATO NO GLUTINE Purè di zucca Crostatina NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	Polenta Polpette di manzo al pomodoro NO GLUTINE Carote agli aromi Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Passato di verdura e legumi NO GLUTINE con RISO Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE
2	PASTA NO GLUTINE al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane NO GLUTINE	Passato di verdure con RISO Pollo PANATO NO GLUTINE Patate al forno Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro Platessa gratinata NO GLUTINE al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane NO GLUTINE	GNOCCHI NO GLUTINE al pesto Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi NO GLUTINE Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane NO GLUTINE
3	Pizza margherita NO GLUTINE Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Passato di verdure con RISO Fusi di pollo al forno Insalata e mais DOLCE NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	Riso all'olio Platessa* gratinata NO GLUTINE al forno Finocchi gratinati NO GLUTINE Frutta fresca Pane NO GLUTINE
4	RAVIOLI NO GLUTINE all'olio (PIATTO UNICO) Carote al forno Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Crema di zucca e carote con RISO BASTONCINI DI MERLUZZO NO GLUTINE Patate al forno DOLCE NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro Tortino di legumi NO GLUTINE e verdure Insalata mista Frutta fresca Pane NO GLUTINE

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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO KIWI

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca NO KIWI -	Riso all'olio evo Nuggets di merluzzo* msc Purè di zucca Crostatina Pane	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca NO KIWI Pane integrale	Penne al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca NO KIWI Pane	Passato di verdura e legumi con farro Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca NO KIWI Pane
2	Maccheroncini al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con farro Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Frutta fresca NO KIWI Pane	Sedanini al pomodoro Platessa gratinata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca NO KIWI Pane integrale	Gnocchi al pesto Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca NO KIWI Pane	Penne al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi Spinaci* all'olio Frutta fresca NO KIWI Pane
3	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca NO KIWI -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca NO KIWI Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca NO KIWI Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali Fusi di pollo al forno Insalata e mais Plumcake/muffin Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata al forno Finocchi gratinati Frutta fresca NO KIWI Pane
4	Ravioli/Tortelli di carne all'olio (PIATTO UNICO) Carote al forno Frutta fresca NO KIWI Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca NO KIWI Pane	Crema di zucca e carote con orzo Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno Biscotti Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca NO KIWI Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi e verdure Insalata mista Frutta fresca NO KIWI Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
2. l'utilizzo di sale iodato
3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci
4. l'utilizzo di alimenti biologici
5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO LATTE NO ALBUME

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	FOCACCIA AL POMODORO Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca -	Riso all'olio evo NO PARMIGIANO Merluzzo PANATO NO LATTE NO UOVO Purè di zucca NO LATTE DOLCE NO LATTE NO UOVO Pane	Polenta Polpette di manzo NO LATTE NO UOVO al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	PASTA NO UOVO al pomodoro NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con farro NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne Frutta fresca Pane
2	PASTA NO UOVO al ragù di manzo NO PARMIGIANO (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino DI SOIA Pane	Passato di verdure con farro NO PARMIGIANO Pollo PANATO NO LATTE NO UOVO Patate al forno Frutta fresca Pane	PASTA NO UOVO al pomodoro NO PARMIGIANO Platessa gratinata NO LATTE NO UOVO al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane integrale	GNOCCHI NO LATTE NO UOVO OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne Frutta fresca Pane	PASTA NO UOVO al ragù di verdura NO PARMIGIANO Tortino di verdure e legumi NO LATTE NO UOVO Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	FOCACCIA AL POMODORO Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne Frutta fresca Pane	PASTA NO UOVO al tonno CARNE AI FERRI Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno Insalata e mais DOLCE NO LATTE NO UOVO Pane	Riso all'olio NO PARMIGIANO Platessa* gratinata NO LATTE NO UOVO al forno Finocchi gratinati NO LATTE Frutta fresca Pane
4	PASTA NO UOVO all'olio NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote al forno Frutta fresca Pane	PASTA NO UOVO all'olio evo NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con orzo NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO LATTE NO UOVO Patate al forno Biscotti NO LATTE NO UOVO Pane integrale	Risotto allo zafferano NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne Frutta fresca Pane	PASTA NO UOVO al pomodoro NO PARMIGIANO Tortino di legumi e verdure NO LATTE NO UOVO Insalata mista Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO LATTE

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	FOCACCIA AL POMODORO Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca -	Riso all'olio evo NO PARMIGIANO Merluzzo PANATO NO LATTE Purè di zucca NO LATTE Crostatina NO LATTE Pane	Polenta Polpette di manzo NO LATTE al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con farro NO PARMIGIANO Uova strapazzate NO LATTE Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini al ragù di manzo NO PARMIGIANO (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino DI SOIA Pane	Passato di verdure con farro NO PARMIGIANO Pollo PANATO NO LATTE Patate al forno Frutta fresca Pane	Sedanini al pomodoro NO PARMIGIANO Platessa gratinata NO LATTE al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane integrale	GNOCCHI NO LATTE OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al ragù di verdure NO PARMIGIANO Tortino di verdure e legumi NO LATTE Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	FOCACCIA AL POMODORO Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al tonno Frittata al forno NO LATTE Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno Insalata e mais DOLCE NO LATTE Pane	Riso all'olio NO PARMIGIANO Platessa* gratinata NO LATTE al forno Finocchi gratinati NO LATTE Frutta fresca Pane
4	PASTA all'olio NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con orzo NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO LATTE Patate al forno Biscotti NO LATTE Pane integrale	Risotto allo zafferano NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al pomodoro NO PARMIGIANO Tortino di legumi e verdure NO LATTE 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 *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO MAIALE

In vigore dal 03/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita FORMAGGIO Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo Nuggets di merluzzo* msc Purè di zucca Crostatina Pane	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con farro Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino 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 al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita FORMAGGIO Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali Fusi di pollo al forno Insalata e mais Plumcake/muffin Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata al forno Finocchi gratinati Frutta fresca Pane
4	Ravioli RICOTTA E SPINACI all'olio (PIATTO UNICO) Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con orzo Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno Biscotti Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi e verdure Insalata mista Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
2. l'utilizzo di sale iodato
3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci
4. l'utilizzo di alimenti biologici
5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva *prodotto surgelato

Dussmann



Menù autunno-inverno 2025/2026

Comune di Salò

Scuola Primaria – DIETA NO ANACARDI, PISTACCHI, NOCI

In vigore dal 07/11/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e finocchi Frutta fresca -	Riso all'olio evo Merluzzo PANATO NO FR. SECCA Purè di zucca DOLCE NO FR. SECCA Pane	Polenta Polpette di manzo NO FR. SECCA al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Penne al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata e mais Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi NO FR. SECCA con RISO Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca Pane
2	Maccheroncini al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Insalata e finocchi Budino Pane	Passato di verdure con RISO Pollo PANATO NO FR. SECCA Patate al forno Frutta fresca Pane	Sedanini al pomodoro Platessa gratinata NO FR. SECCA al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane integrale	GNOCCHI NO FR. SECCA OLIO E BASILICO Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al ragù di verdure Tortino di verdure e legumi NO FR. SECCA Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca -	Riso al pomodoro Formaggio latteria Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al tonno Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con crostini integrali NO FR. SECCA Fusi di pollo al forno Insalata e mais DOLCE NO FR. SECCA Pane	Riso all'olio Platessa* gratinata NO FR. SECCA al forno Finocchi gratinati NO FR. SECCA Frutta fresca Pane
4	PASTA all'olio CARNE AI FERRI Carote al forno Frutta fresca Pane	Fusilli all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca Pane	Crema di zucca e carote con RISO MERLUZZO PANATO NO FR. SECCA Patate al forno Biscotti NO FR. SECCA Pane integrale	Risotto allo zafferano Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Penne al pomodoro Tortino di legumi NO FR. SECCA 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 *prodotto surgelato

Dussmann