



Menù autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

NO MAIALE

Comuni di
Casaletto Lodigiano e
Caselle Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Ravioli di magro	Passato di verdura con cereali	Riso al grana
29/12-02/01	Mozzarella	Bastoncini di pesce	Affettato di tacchino	Pollo al forno	Lenticchie in umido
26/01-30/01	Carote julienne	Insalata	Verdure miste al forno	Purè di patate	Fagiolini
23/02-27/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
23/03-27/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta pomodoro e olive	Pasta con crema di zucca	Riso allo zafferano	Gnocchi al pomodoro e pesto	Pasta agli aromi
05/01-09/01	Frittata con patate	Cotoletta di pollo	Merluzzo dorato	Polpettine di manzo in umido	Formaggio
02/02-06/02	Finocchi julienne	Cavolo cappuccio	Insalata	con carote	Spinaci
02/03-06/03	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
30/03-03/04	Frutta fresca	Dolce/Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
17/11-21/11					
15/12-19/12	Pasta al ragù	Riso olio e grana	Antipasto di verdure crude e legumi	Pasta con crema allo zafferano	Pastina in brodo
12/01-16/01	Mozzarella	Bocconcini di tacchino	Pizza margherita	Formaggio	Frittata al formaggio
09/02-13/02	Carote julienne	Broccoli	Pane	Insalata	Fagiolini
09/03-13/03	Pane	Pane	Frutta fresca	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta		Frutta fresca	Frutta fresca
24/11-28/11					
22/12-26/12	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di verdure
19/01-23/01	Formaggio spalmabile	Frittata	Pesce al forno/Formaggio	Scaloppina di pollo	Platessa dorata
16/02-20/02	Patate e zucchine	Insalata	Finocchi julienne	Crudità di verdure	Carote julienne
16/03-20/03	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Budino/dolce	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

NO MUCCA

Comuni di
Casaletto Lodigiano e
Caselle Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Ravioli di magro	Passato di verdura con cereali	Riso al grana
29/12-02/01	Mozzarella	Bastoncini di pesce	Affettato di tacchino	Pollo al forno	Lenticchie in umido
26/01-30/01	Carote julienne	Insalata	Verdure miste al forno	Purè di patate	Fagiolini
23/02-27/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
23/03-27/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta pomodoro e olive	Pasta con crema di zucca	Riso allo zafferano	Gnocchi al pomodoro e pesto	Pasta agli aromi
05/01-09/01	Frittata con patate	Cotoletta di pollo	Merluzzo dorato	Polpettine vegetali	Formaggio
02/02-06/02	Finocchi julienne	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote	Spinaci
02/03-06/03	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
30/03-03/04	Frutta fresca	Dolce/Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
17/11-21/11	Pasta al ragù di verdure	Riso olio e grana	Antipasto di verdure crude e legumi	Pasta con crema allo zafferano	Pastina in brodo
15/12-19/12	Mozzarella	Bocconcini di tacchino	Pizza margherita	Arrosto di lonza	Frittata al formaggio
12/01-16/01	Carote julienne	Broccoli	Pane	Insalata	Fagiolini
09/02-13/02	Pane	Pane	Frutta fresca	Pane integrale	Pane
09/03-13/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta		Frutta fresca	Frutta fresca
24/11-28/11	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di verdure
22/12-26/12	Formaggio spalmabile	Frittata	Cotoletta di lonza	Scaloppina di pollo	Platessa dorata
19/01-23/01	Patate e zucchine	Insalata	Finocchi julienne	Crudità di verdure	Carote julienne
16/02-20/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
16/03-20/03	Frutta fresca	Budino/dolce	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 autunno/inverno 2025/2026
Scuola infanzia – primaria
In vigore dal 03 novembre
SENZA GLUTINE

Comuni di
Casaletto Lodigiano e
Caselle Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta SG al pesto	Pasta SG al pomodoro	Ravioli SG di magro	Passato di verdura SG con riso	Riso al grana SG
29/12-02/01	Mozzarella SG	Pesce gratinato SG	Affettato di tacchino SG	Pollo al forno SG	Legumi SG in umido
26/01-30/01	Carote julienne SG	Insalata SG	Verdure miste al forno SG	Purè di patate SG	Fagiolini SG
23/02-27/02	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
23/03-27/03	Frutta fresca SG	Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta SG pomodoro e olive	Pasta SG con crema di zucca	Riso SG allo zafferano	Gnocchi SG al pomodoro e pesto	Pasta SG agli aromi
05/01-09/01	Frittata con patate SG	Cotoletta di pollo SG	Merluzzo dorato SG	SG	Formaggio SG
02/02-06/02	Finocchi julienne SG	Cavolo cappuccio SG	Insalata SG	Polpettine SG in umido con carote	Spinaci SG
02/03-06/03	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
30/03-03/04	Frutta fresca SG	Dolce SG/Budino SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG
17/11-21/11					
15/12-19/12	Pasta SG al ragù	Riso SG olio e grana	Antipasto di verdure crude e	Pasta SG allo zafferano	Pastina SG in brodo
12/01-16/01	Mozzarella SG	Bocconcini di tacchino SG	formaggio SG	Arrostato di lonza SG	Frittata al formaggio SG
09/02-13/02	Carote julienne SG	Broccoli SG	Pizza margherita SG	Insalata SG	Fagiolini SG
09/03-13/03	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca SG	Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG
24/11-28/11					
22/12-26/12	Pasta SG al pomodoro	Pasta SG agli aromi	Passato di verdure SG con riso	Risotto SG allo zafferano	Pasta SG al sugo di verdure
19/01-23/01	Formaggio spalmabile SG	Frittata SG	Cotoletta di lonza SG	Scaloppina di pollo SG	Platessa dorata SG
16/02-20/02	Patate e zucchine SG	Insalata SG	Finocchi julienne SG	Cruditè di verdure SG	Carote julienne SG
16/03-20/03	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca SG	Budino SG/dolce SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca SG	Frutta fresca 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.

Dussmann



Menù autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

NO CARNE

Comuni di
Casaletto Lodigiano e
Caselle Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Ravioli di magro	Passato di verdura con cereali	Riso al grana
29/12-02/01	Mozzarella	Bastoncini di pesce	Frittata/Formaggio	Burger vegetale/Pesce	Lenticchie in umido
26/01-30/01	Carote julienne	Insalata	Verdure miste al forno	Purè di patate	Fagiolini
23/02-27/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
23/03-27/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta pomodoro e olive	Pasta con crema di zucca	Riso allo zafferano	Gnocchi al pomodoro e pesto	Pasta agli aromi
05/01-09/01	Frittata con patate	Formaggio	Merluzzo dorato	Polpettine vegetali	Formaggio
02/02-06/02	Finocchi julienne	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote	Spinaci
02/03-06/03	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
30/03-03/04	Frutta fresca	Dolce/Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
17/11-21/11	Pasta al ragù di verdure	Riso olio e grana	Antipasto di verdure crude e legumi	Pasta con crema allo zafferano	Pastina in brodo
15/12-19/12	Mozzarella	Pesce gratinato/Frittata	Pizza margherita	Formaggio	Frittata al formaggio
12/01-16/01	Carote julienne	Broccoli	Pane	Insalata	Fagiolini
09/02-13/02	Pane	Pane	Frutta fresca	Pane integrale	Pane
09/03-13/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta		Frutta fresca	Frutta fresca
24/11-28/11	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di verdure
22/12-26/12	Formaggio spalmabile	Frittata	Pesce al forno/Formaggio	Burger vegetale	Platessa dorata
19/01-23/01	Patate e zucchine	Insalata	Finocchi julienne	Crudità di verdure	Carote julienne
16/02-20/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
16/03-20/03	Frutta fresca	Budino/dolce	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

NO CARNE, PESCE E UOVA

Comuni di
Casaletto Lodigiano e
Caselle Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Ravioli di magro	Passato di verdura con cereali	Riso al grana
29/12-02/01	Mozzarella	Legumi spadellati	Formaggio	Burger vegetale	Lenticchie in umido
26/01-30/01	Carote julienne	Insalata	Verdure miste al forno	Purè di patate	Fagiolini
23/02-27/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
23/03-27/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta pomodoro e olive	Pasta con crema di zucca	Riso allo zafferano	Pasta al pomodoro e pesto	Pasta agli aromi
05/01-09/01	Polpette vegetali – no uovo	Formaggio	Legumi spadellati	Polpette vegetali – no uovo	Formaggio
02/02-06/02	Finocchi julienne	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote	Spinaci
02/03-06/03	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
30/03-03/04	Frutta fresca	Dolce/Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
17/11-21/11					
15/12-19/12	Pasta al ragù di verdure	Riso olio e grana	Antipasto di verdure crude e legumi	Pasta con crema allo zafferano	Pastina in brodo
12/01-16/01	Mozzarella	Burger vegetale	Pizza margherita	Formaggio	Polpette al formaggio
09/02-13/02	Carote julienne	Broccoli	Pane	Insalata	Fagiolini
09/03-13/03	Pane	Pane	Frutta fresca	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta		Frutta fresca	Frutta fresca
24/11-28/11					
22/12-26/12	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di verdure
19/01-23/01	Formaggio spalmabile	Legumi spadellati	Formaggio	Burger vegetale	Formaggio
16/02-20/02	Patate e zucchine	Insalata	Finocchi julienne	Crudité di verdure	Carote julienne
16/03-20/03	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Budino/dolce	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

NO LATTE

Comuni di
Casaletto Lodigiano e Caselle Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11	Pasta con crema al basilico Formaggio no latte/ Frittata no latte Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Pesce gratinato no latte Insalata Pane Yogurt no latte/ mousse di frutta	Pasta all'olio Affettato di tacchino no latte Verdure miste al forno Pane Frutta fresca	Passato di verdura con cereali Pollo al forno Purè di patate con patate fresche – no latte Pane Frutta fresca	Riso all'olio Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta fresca
01/12-05/12					
29/12-02/01					
26/01-30/01					
23/02-27/02					
23/03-27/03					
10/11-14/11	Pasta pomodoro e olive Frittata con patate – no latte Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta con la zucca – no latte Cotoletta di pollo – no latte Cavolo cappuccio Pane integrale Dolce no latte/Budino	Riso allo zafferano Merluzzo dorato – no latte Insalata Pane Frutta fresca	Gnocchi no latte al pomodoro e basilico Polpettine di manzo no latte /carne in umido con carote Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Formaggio no latte/ burger vegetale Spinaci Pane Frutta fresca
08/12-12/12					
05/01-09/01					
02/02-06/02					
02/03-06/03					
30/03-03/04					
17/11-21/11	Pasta al ragù Formaggio no latte / pesce Carote julienne Pane Frutta fresca	Riso all'olio Bocconcini di tacchino Broccoli Pane Yogurt no latte/ mousse di frutta	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita – no latte Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano – no latte Arrosto di lonza – no latte Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pastina in brodo Frittata – no latte Fagiolini Pane Frutta fresca
15/12-19/12					
12/01-16/01					
09/02-13/02					
09/03-13/03					
24/11-28/11	Pasta al pomodoro Formaggio no latte/ pesce Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata – no latte Insalata Pane Budino/dolce no latte	Passato di verdure con orzo Cotoletta di lonza – no latte Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano – no latte Scaloppina di pollo – no latte Crudità di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di verdure Platessa dorata – no latte Carote julienne Pane Frutta fresca
22/12-26/12					
19/01-23/01					
16/02-20/02					
16/03-20/03					

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

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PREPARAZIONI E NEI PRIMI PIATTI. NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO TRACCE DI LATTE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTE.



Menù autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

NO LEGUMI

Comuni di
Casaletto Lodigiano e Caselle
Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Ravioli di magro	Passato di verdura con cereali – no dado no piselli	Riso al grana
29/12-02/01	Mozzarella	Bastoncini di pesce	Affettato di tacchino	Pollo al forno	Formaggio
26/01-30/01	Carote julienne	Insalata	Verdure miste no legumi	Purè di patate	Verdura no legumi
23/02-27/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
23/03-27/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta pomodoro e olive	Pasta con crema di zucca	Riso allo zafferano – no dado	Gnocchi al pomodoro e pesto	Pasta agli aromi
05/01-09/01	Frittata con patate	Cotoletta di pollo	Merluzzo dorato	Polpettine di manzo in umido	Formaggio
02/02-06/02	Finocchi julienne	Cavolo cappuccio	Insalata	con carote	Spinaci
02/03-06/03	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
30/03-03/04	Frutta fresca	Dolce/Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
17/11-21/11					
15/12-19/12	Pasta al ragù	Riso olio e grana	Antipasto di verdure crude e	Pasta con crema allo zafferano	Pastina in brodo – no dado
12/01-16/01	Mozzarella	Bocconcini di tacchino	Formaggio/ Tonno ½ porz	Arrosto di lonza	Frittata al formaggio
09/02-13/02	Carote julienne	Broccoli	Pizza margherita	Insalata	Verdura no legumi
09/03-13/03	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
24/11-28/11					
22/12-26/12	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo – no	Risotto allo zafferano – no dado	Pasta al sugo di verdura – no
19/01-23/01	Formaggio spalmabile	Frittata	dado no piselli	Scaloppina di pollo	legumi
16/02-20/02	Patate e zucchine	Insalata	Cotoletta di lonza	Crudità di verdura	Platessa dorata
16/03-20/03	Pane	Pane	Finocchi julienne	Pane	Carote julienne
	Frutta fresca	Budino/dolce	Pane	Frutta fresca	Pane
			Frutta fresca		Frutta fresca

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