



Dussmann Service



Scuole del Comune di Trescore Balneario-NO LATTE E DERIVATI

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini all'olio - no grana Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali all'olio - no grana Fettina di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Riso alla crema di zafferano – no latte e grana Frittata con patate – no latte e grana Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Riso all'olio - no grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo – no grana Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Farro all'ortolana – no grana Tonno all'olio Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale – no grana Coscia di pollo al forno Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Fusilli pomodoro e olive – no grana Ceci al pomodoro Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio - no grana Frittata– no latte e formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano – no latte e grana Merluzzo* al vapore Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Mezze penne aglio aromi – no grana Fettina di pollo Carote all'olio Pane Frutta fresca	Penne integrali al pesto di basilico con patate* e fagiolini* - no grana Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Penne al pomodoro – no grana Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini- no grana Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano – no latte e formaggio Fagioli borlotti al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) – no grana Tonno all'olio Cetrioli Pane Frutta fresca	Orzo con pesto di zucchine - no grana Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro – no grana Filetto di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro – no grana Uova strapazzate – no latte e formaggio Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio no grana Tortino di legumi – no latte e grana Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario. NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trescore Balneario-NO CARNE

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Sedani al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pesto Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata con patate Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Formaggio fresco Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Farro all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Tonno all'olio Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Fusilli pomodoro e olive Ceci al pomodoro Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Merluzzo* gratinato Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Mezze penne agli aromi Formaggio edamer Carote all'olio Pane Frutta fresca	Penne integrali al pesto, patate* e fagiolini* Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Formaggio fresco Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Fagioli borlotti al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Orzo con pesto di zucchine Ceci Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Filetto di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta Uova strapazzate Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Tortino di legumi Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trescore Balneario - CELIACO

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Pasta sg in al pomodoro sg Piselli sg Fagiolini* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg al pesto sg Scamorza dolce sg Insalata verde sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg alla crema di zafferano Frittata con patate sg Spinaci* gratinati sg Pane sg Frutta fresca sg	Riso all'olio e grana sg Arrosto di Vitellone sg Carote* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Vellutata di verdure con riso sg Filetto di limanda* impanata sg Pomodori sg Pane sg Frutta Fresca sg
2	Pasta sg all'ortolana sg Mozzarella sg Insalata verde sg Pane sg Frutta fresca sg	Pastina sg in brodo vegetale sg Coscia di pollo al forno sg (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* sg Pane sg Frutta Fresca sg	Pasta sg pomodoro e olive sg Piselli SG Spinaci* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg olio e grana sg Rotolo di frittata formaggio sg Fagiolini* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Riso allo zafferano sg Merluzzo gratinato sg Carote*, piselli* e mais sg Pane sg Frutta fresca sg
3	Pasta sg agli aromi sg Formaggio Edamer sg Carote all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg al pesto, patate* e fagiolini* sg Bastoncini di pesce* sg Pomodori in insalata sg Pane sg Frutta Fresca sg	pasta sg al pomodoro sg Uova sode sg Carote julienne e mais sg Pane sg Frutta fresca sg	Vellutata di verdure con riso sg Arrosto di vitellone sg Patate* al forno sg Pane sg Frutta fresca sg	Risotto con robiola sg Piselli SG Spinaci all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive sg Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) sg Cetrioli sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg con pesto di zucchine sg Arrosto di tacchino al rosmarino sg Spinaci* all'olio sg Pane sg Frutta fresca sg	Gnocchi sg al pomodoro Filetto di Halibut* dorato sg Pomodori in insalata sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg con pomodoro e ricotta sg Uova strapazzate sg Insalata verde sg Pane sg Frutta fresca sg	Pasta sg olio e grana sg Tortino di verdure sg Carote julienne sg Pane sg Frutta fresca sg

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
 NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO

Scuole del Comune di Trescore Balneario-NO FRUTTA SECCA

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedani al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata con patate Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Pasta all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca	Fusilli pomodoro e olive Ceci al pomodoro Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Melruzzo* gratinato Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Mezze penne agli aromi Formaggio Edamer Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di basilico, patate* e fagiolini* Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Fagioli borlotti al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Orzo con pesto di zucchine Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta Uova strapazzate Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Tortino di legumi Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.

NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO



Scuole del Comune di Trescore Balneario-NO LATTE E DERIVATI

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Sedanini all'olio - no grana Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali all'olio - no grana Fettina di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso alla crema di zafferano – no latte e grana Frittata con patate – no latte e grana Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso all'olio - no grana Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Vellutata di verdure con orzo –no grana Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca</p>
2	<p>Farro all'ortolana – no grana Tonno all'olio Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale – no grana Coscia di pollo al forno Zucchine* e patate* Pane Frutta Fresca</p>	<p>Fusilli pomodoro e olive – no grana Ceci al pomodoro Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio - no grana Frittata– no latte e formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Riso allo zafferano –no latte e grana Merluzzo* gratinato Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Mezze penne aglio aromi – no grana Fettina di pollo Carote all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto di basilico con patate* e fagiolini* - no grana Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca</p>	<p>Penne al pomodoro –no grana Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata di verdure con crostini- no grana Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso allo zafferano – no latte e formaggio Fagioli borlotti al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>
4	<p>Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) – no grana Tonno all'olio Cetrioli Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo con pesto di zucchine - no grana Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro – no grana Filetto di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedani con pomodoro – no grana Uova strapazzate – no latte e formaggio Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio no grana Tortino di legumi – no latte e grana Carote julienne Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario. NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.



Scuole del Comune di
Trescore Balneario -IN BIANCO

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2025
 4 settimane in vigore dal 17 settembre 2025

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Pasta olio e grana Merluzzo* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Lonza* al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Vitello al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Filetto di limanda* al vapore Zucchine al vapore Pane Frutta Fresca
2	Penne olio e grana Merluzzo* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Zucchine* al vapore Pane Frutta Fresca	Fusilli olio e grana Limanda* al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Fettina di lonza al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca
3	Penne olio e grana Pollo al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta Fresca	Penne olio e grana Lonza al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Biete* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Limanda al vapore Spinaci all'olio Pane Frutta fresca
4	Riso olio e grana Limanda* al vapore Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tacchino al vapore Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Filetto di Halibut* all'olio Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Pollo all'olio Biete* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Lonza* al vapore Carote all'olio Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
 NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.