



Menù primavera/estate 2025/2026

Dal 01/09

Scuola infanzia/ primaria

NO UOVO – UTILIZZARE COME FORMAGGIO

GRATTUGIATO SOLO PARMIGIANO

Comune di Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto no grana/crema al basilico Formaggio – no lisozima Pomodori Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Sformato di patate e legumi – no uovo Carote julienne Pane frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Scaloppina di tacchino Fagiolini Pane Frutta	Cous cous con verdure Formaggio – no lisozima Patate e zucchine Pane Frutta	Gnocchi (NO UOVO)/Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo dorato – no uovo Insalata mista Pane Frutta
2	Pasta con crema allo zafferano Lenticchie al pomodoro Carote all'olio Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Polpette di manzo – impasto no uovo Patate Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Formaggio – no lisozima Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Platessa gratinata – no uovo Insalata Pane Frutta	Focaccia farcita con mozzarella (PER INFANZIA RISO CON ZUCCHINE, CROCCHETTE DI FORMAGGIO) – no uovo Pomodori Pane Frutta
3	Pasta integrale con pesto no grana/crema al basilico Tonno Pomodori Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porzione – no lisozima Insalata con mais Pane integrale Frutta	Passato di verdure con crostini Cotoletta di pollo – no uovo Patate Pane Frutta	Pasta all'olio Crocchette di legumi – no uovo Misto di verdure al forno Pane Frutta	Risotto al pomodoro Formaggio – no lisozima Carote julienne Pane Frutta
4	Pasta alla norma (pomodoro, ricotta e melanzane) Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta	Pasta olio e salvia Caprese (mozzarella mezza porzione/pomodori) Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo dorato – no uovo Melanzane, peperoni e patate Pane Frutta	Conchigliette pomodoro e basilico Formaggio no lisozima/ Legumi Fagiolini Pane Frutta	Pasta agli aromi Totani dorati – no uovo Zucchine gratinate – no formaggio grana Pane Frutta
5	Pastina in brodo Fusi / petto di pollo per infanzia Patate e fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porz. – no lisozima Misto di verdure crude Pane integrale Frutta	Pasta pasticciata al ragù Legumi ½ porzione Carote all'olio Pane Frutta	Riso all'olio – no formaggio grana Sformato di verdure – no uovo Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Pesce gratinato – no uovo Insalata Pane Frutta

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 SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO UOVO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI UOVO. NON AGGIUNGERE ALLE PREPARAZIONI GRANA PADANO.



Menù primavera/estate 2025/2026

Dal 01/09

Scuola infanzia/ primaria

SENZA GLUTINE

Comune di Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG al pesto SG Formaggio° SG Pomodori SG Pane SG Frutta SG	Riso allo zafferano SG Burger di verdure SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG	Pasta fredda SG con pomodorini e mais SG Scaloppina di tacchino SG Fagiolini SG Pane SG Frutta SG	Riso SG con verdure Rotolo di frittata SG Patate e zucchine SG Pane SG Frutta SG	Gnocchi di patate SG al pomodoro Filetto di merluzzo dorato SG Insalata mista SG Pane SG Frutta SG
2	Pasta SG allo zafferano Formaggio SG Carote SG Pane SG Frutta SG	Vellutata di verdure con riso SG Polpette di manzo SG Patate SG Pane SG Frutta SG	Risotto SG alla parmigiana Frittata con zucchine e ricotta SG Fagiolini SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG pomodoro e basilico Platessa gratinata SG Insalata SG Pane SG Frutta SG	Focaccia SG farcita con mozzarella SG (PER INFANZIA RISO CON ZUCCHINE SG, CROCCHETTE DI FORMAGGIO SG) Pomodori SG Pane SG Frutta SG
3	Pasta SG al pesto Tonno SG Pomodori SG Pane SG Frutta SG	Pizza margherita SG Formaggio° ½ porzione SG Insalata con mais SG Pane SG Frutta SG	Passato di verdure con riso SG Cotoletta di pollo SG Patate SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG olio e grana (PER INFANZIA INSALATA DI RISO SG) Crocchette di verdure SG Misto di verdure al forno SG Pane SG Frutta SG	Risotto SG al pomodoro Frittata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG
4	Pasta SG alla norma Affettato di tacchino SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG	Ravioli di magro SG alla salvia Caprese SG (mozzarella/pomodori) Pane SG Frutta SG	Risotto SG allo zafferano Bocconcini di pollo dorato SG Melanzane, peperoni e patate SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG pomodoro e basilico Uovo strapazzato SG Fagiolini SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG agli aromi Totani dorati SG Zucchine gratinate SG Pane SG Frutta SG
5	Pastina in brodo SG Fusi di pollo/Petto di pollo inf. SG Patate e fagiolini SG Pane SG Frutta SG	Pizza margherita SG Formaggio° ½ porzione SG Misto verdure crude SG Pane SG Frutta SG	Pasta al ragù SG Piselli ½ porzione SG Carote all'olio SG Pane SG Frutta SG	Riso olio e grana SG Sfornato di uova e verdure SG Pomodori SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG allo zafferano Pesce dorato SG Insalata SG Pane SG Frutta 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.

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO GLUTINE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE. LEGGERE SEMPRE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CHE SI UTILIZZANO. ° La scelta del formaggio sarà a rotazione fra: provolone/caciotta/robiola/primo sale/formaggio spalmabile/asiago/mozzarella

Dussmann



Menù primavera/estate 2025/2026

Dal 01/09

Scuola infanzia/ primaria

Comune di Torre Boldone

...



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Burger di legumi Carote julienne Pane frutta	Pasta fredda con pomodorini, olive e mais Formaggio/Polpette di legumi Fagiolini Pane Frutta	Cous cous con verdure Rotolo di frittata Patate e zucchine Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Legumi in umido Insalata mista Pane Frutta
2	Pasta con crema allo zafferano Lenticchie al pomodoro Carote all'olio Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Crocchette vegetariane Patate Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine e ricotta Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Tofu Insalata Pane Frutta	Focaccia farcita con mozzarella (PER INFANZIA RISO CON ZUCCHINE, CROCCHETTE DI FORMAGGIO) Pomodori Pane Frutta
3	Pasta integrale al pesto Hamburger vegetale Insalata Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Insalata con mais Pane integrale Frutta	Passato di verdura con crostini Uovo/Burger di soia Patate Pane Frutta	Pasta olio e grana (per infanzia farro in insalata) Crocchette di legumi Misto di verdure al forno Pane Frutta	Risotto al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta
4	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) Frittata Carote julienne Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Caprese (mozzarella mezza porzione/pomodori) Pane Frutta	Risotto allo zafferano Burger di soia/Legumi saltati in padella Melanzane, peperoni e patate Pane Frutta	Conchigliette pomodoro e basilico Uovo strapazzato Fagiolini Pane Frutta	Pasta agli aromi Formaggio Zucchine gratinate Pane Frutta
5	Pastina in brodo Frittata Patate e fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Misto di verdure crude Pane integrale Frutta	Pasta pomodoro e besciamella Legumi porzione intera Carote all'olio Pane Frutta	Riso all'olio e grana Sformato di uova e verdure Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Formaggio Insalata Pane Frutta

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 primavera/estate 2025/2026
Dal 01/09
Scuola infanzia/ primaria
NO CARNE

Comune di Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Burger di legumi Carote julienne Pane frutta	Pasta fredda con pomodorini, olive e mais Formaggio/ Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta	Cous cous con verdure Rotolo di frittata Patate e zucchine Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta
2	Pasta con crema allo zafferano Lenticchie al pomodoro Carote all'olio Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Polpette di pesce Patate Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine e ricotta Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico platessa gratinata Insalata Pane Frutta	Focaccia farcita con mozzarella (PER INFANZIA RISO CON ZUCCHONE, CROCCHETTE DI FORMAGGIO) Pomodori Pane Frutta
3	Pasta integrale al pesto Tonno Insalata Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Insalata con mais Pane integrale Frutta	Passato di verdura con crostini Pesce gratinato/Frittata Patate Pane Frutta	Pasta olio e grana (per infanzia farro in insalata) Crocchette di legumi Misto di verdure al forno Pane Frutta	Risotto al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta
4	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) Pesce gratinato Carote julienne Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Caprese (mozzarella mezza porzione/pomodori) Pane Frutta	Risotto allo zafferano Hamburger di legumi/Legumi in umido Melanzane, peperoni e patate Pane Frutta	Conchigliette pomodoro e basilico Uovo strapazzato Fagiolini Pane Frutta	Pasta agli aromi Totani dorati Zucchine gratinate Pane Frutta
5	Pastina in brodo Pesce al forno/Frittata Patate e fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Misto di verdure crude Pane integrale Frutta	Pasta pomodoro e besciamella Legumi porzione intera Carote all'olio Pane Frutta	Riso all'olio e grana Sformato di uova e verdure Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata Pane Frutta

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 primavera/estate 2025/2026

Dal 01/09

Scuola infanzia e primaria

MENU PERSONALIZZATO NO LATTE E DERIVATI

Comune di Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di basilico Fettina di carne/Pesce Pomodori Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Sformato di legumi – no latte Carote julienne Pane frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Scaloppina di tacchino – no latte Fagiolini Pane Frutta	Cous cous con verdure Frittata – no latte Patate e zucchine Pane Frutta	Chicche di patate (NO LATTE)/pasta al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta
2	Pasta allo zafferano - no latte Lenticchie al pomodoro Carote all'olio Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini no latte/ riso Polpette di manzo – no latte Patate Pane Frutta	Riso all'olio Frittata con zucchine – no latte Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Platessa gratinata Insalata Pane Frutta	Focaccia farcita con Affettato (PER INFANZIA RISO CON ZUCCHINE, CROCCHETTE DI PATATE no latte) Pomodori Pane Frutta
3	Pasta integrale con crema di basilico Tonno Pomodori Pane Frutta	Pizza no lattosio Legumi - ½ porzione Insalata con mais Pane integrale Frutta	Passato di verdure con crostini no latte/ riso Cotoletta di pollo Patate Pane Frutta	Pasta all'olio (PER INFANZIA FARRO IN INSALATA) Crocchette di legumi – no latte Misto di verdure al forno Pane Frutta	Risotto al pomodoro Frittata – no latte Carote julienne Pane Frutta
4	Pasta con pomodoro e melanzane Affettato di tacchino – no latte Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo dorato Melanzane, peperoni e patate Pane Frutta	Conchigliette al pomodoro e basilico Uovo strapazzato – no latte Fagiolini Pane Frutta	Pasta agli aromi Totani dorati Zucchine gratinate – no latte Pane Frutta
5	Pastina in brodo Fusi di pollo/Petto di pollo infanzia Patate e fagiolini Pane Frutta	Pizza no lattosio Tonno ½ porzione Misto di verdure crude Pane integrale Frutta	Pasta al ragù Legumi ½ porzione Carote all'olio Pane Frutta	Riso all'olio Sformato di uova e verdure – no latte Pomodori Pane Frutta	Pasta allo zafferano – no latte Pesce dorato - no latte Insalata Pane Frutta

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.

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO. NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATUGGIATO SUI PRIMI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI

Dussmann