



Menù Estivo 2026 - In vigore dal 08.04.2026

Menu Infanzia - Primaria - Secondaria

NO UOVA E DERIVATI

Comune di
Mezzago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano - no grana Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico - no grana Filetto di limanda* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo - no grana Pomodori Pane Gelato*	Pasta olio - no grana Tonno all'olio Insalata mista Pane Frutta di stagione	Crema di verdure* con crostini - no grana Cotoletta di pollo - no uovo no grana Patate* al forno/all'olio Pane Frutta di stagione
2	Pasta all'olio - no grana Legumi alla pizzaiola Carote cotte Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche e basilico - no grana Arrostito di vitello Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Budino al cioccolato	Passato di verdure* con pasta - no grana Formaggio spalmabile Carote crude Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto di basilico / all'olio - no grana Polpette di tonno - no uovo no grana Zucchine fresche Pane Frutta di stagione
3	Riso all'olio - no grana Affettato di tacchino Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro - no grana Bastoncini di merluzzo* - no uovo no grana Carote crude Pane Frutta di stagione	Crema di ortaggi* con crostini- no grana Fusi di pollo (sdi: petto di pollo) Patate arrosto Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla contadina - no grana Formaggio fresco Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio- no grana Polpettine di legumi Pomodori Pane Frutta di stagione
4	Passato di verdure* con riso - no grana Formaggio Edamer Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata con carote Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e zucchine fresche - no grana Filetto di limanda* gratinato - no uovo no grana Insalata verde Pane Gelato*	Pasta agli aromi - no grana Bocconcini di tacchino Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio e salvia - no grana Tonno all'olio Carote* cotte Pane integrale Frutta di stagione
5	Pasta integrale pesto e pomodoro - no grana Caprese Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro - no grana Fusi di pollo arrosto (sdi: petto di pollo) Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana - no grana Formaggio fresco Spinaci* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano - no grana Piselli* in umido Carote cotte Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico - no grana Tonno all'olio di oliva Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione

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.
IN CASO DI ALTE TEMPERATURE, LE MINESTRE E I PASSATI DI VERDURA VERRANNO SOSTITUITI DA PASTA ASCIUTTA.

Dussmann



Menù Estivo 2026 - In vigore dal 08.04.2026

Menu Infanzia - Primaria - Secondaria

NO CARNE

Comune di
Mezzago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Filetto di limanda* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne al pesto Pomodori Pane Gelato*	Pasta olio e grana Frittata con patate Insalata mista Pane Frutta di stagione	Crema di verdure* con crostini Formaggio fresco Patate* al forno/all'olio Pane Frutta di stagione
2	Tortellini di magro agli aromi Legumi alla pizzaiola Carote cotte Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche e basilico Frittata Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Budino al cioccolato	Passato di verdure * con pasta Formaggio spalmabile Carote crude Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto Polpette di tonno Zucchine fresche Pane Frutta di stagione
3	Risotto al grana Formaggio fresco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Carote crude Pane Frutta di stagione	Crema di ortaggi* con crostini Tonno all'olio Patate arrosto Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla contadina Rollè di frittata al formaggio Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi alla romana Polpettine di legumi Pomodori Pane Frutta di stagione
4	Passato di verdure* con riso Formaggio Edamer Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata con carote Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e zucchine fresche Filetto di limanda* gratinato Insalata verde Pane Gelato*	Pasta agli aromi Legumi Pomodori Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al formaggio Carote* cotte Pane integrale Frutta di stagione
5	Pasta integrale pesto e pomodoro Caprese Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro Legumi Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Uova sode/Frittata al basilico Spinaci* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Piselli* in umido Carote cotte Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Tonno all'olio di oliva Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione

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.
IN CASO DI ALTE TEMPERATURE, LE MINISTRE E I PASSATI DI VERDURA VERRANNO SOSTITUITI DA PASTA ASCIUTTA.

Dussmann



Menù Estivo 2026 - In vigore dal 08.04.2026
 Menu Infanzia - Primaria - Secondaria
NO FAVE E NO PISELLI

Comune di
 Mezzago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Zucchine* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Filetto di limanda* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Pomodori Pane Gelato*	Pasta olio e grana Frittata con patate Insalata mista Pane Frutta di stagione	Crema di zucchine e carote* con crostini Cotoletta di pollo Patate* al forno/all'olio Pane Frutta di stagione
2	Tortellini di magro agli aromi Lenticchie alla pizzaiola Carote cotte Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche e basilico Arrostito di vitello Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Budino al cioccolato	Passato di zucchine e carote * con pasta Formaggio spalmabile Carote crude Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto Polpette di tonno Zucchine fresche Pane Frutta di stagione
3	Risotto al grana Affettato di tacchino Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Carote crude Pane Frutta di stagione	Crema di zucchine e carote* con crostini Fusi di pollo (sdi: petto di pollo) Patate arrosto Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla contadina - no fave e no piselli Rollè di frittata al formaggio Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi alla romana Polpette di legumi - no fave e no piselli Pomodori Pane Frutta di stagione
4	Passato di zucchine e carote* con riso Formaggio Edamer Zucchine * all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata con carote Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e zucchine fresche Filetto di limanda* gratinato Insalata verde Pane Gelato*	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino Pomodori Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al formaggio Carote* cotte Pane integrale Frutta di stagione
5	Pasta integrale pesto e pomodoro Caprese Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di zucchine e carote* con farro Fusi di pollo arrosto (sdi: petto di pollo) Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana - no fave no piselli Uova sode/Frittata al basilico Spinaci* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Carote cotte Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Tonno all'olio di oliva Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione

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.
 IN CASO DI ALTE TEMPERATURE, LE MINISTRE E I PASSATI DI VERDURA VERRANNO SOSTITUITI DA PASTA ASCIUTTA.

Dussmann



Menù Estivo 2026 - In vigore dal 08.04.2026

Menu Infanzia - Primaria - Secondaria

NO FRUTTA SECCA

Comune di
Mezzago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Filetto di limanda* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Pomodori Pane Gelato*	Pasta olio e grana Frittata con patate Insalata mista Pane Frutta di stagione	Crema di verdure* con crostini Cotoletta di pollo Patate* al forno/all'olio Pane Frutta di stagione
2	Tortellini di magro agli aromi Legumi alla pizzaiola Carote cotte Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche e basilico Arrostito di vitello Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Budino al cioccolato	Passato di verdure * con pasta Formaggio spalmabile Carote crude Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di basilico /pasta all'olio Polpette di tonno Zucchine fresche Pane Frutta di stagione
3	Risotto al grana Affettato di tacchino Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Carote crude Pane Frutta di stagione	Crema di ortaggi* con crostini Fusi di pollo (sdi: petto di pollo) Patate arrosto Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla contadina Rollè di frittata al formaggio Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi alla romana Polpettine di legumi Pomodori Pane Frutta di stagione
4	Passato di verdure* con riso Formaggio Edamer Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata con carote Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e zucchine fresche Filetto di limanda* gratinato Insalata verde Pane Gelato*	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino Pomodori Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al formaggio Carote* cotte Pane integrale Frutta di stagione
5	Pasta pesto e pomodoro Caprese Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro Fusi di pollo arrosto (sdi: petto di pollo) Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Uova sode/Frittata al basilico Spinaci* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Piselli* in umido Carote cotte Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Tonno all'olio di oliva Insalata mista con mais Pane Frutta di stagione

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.
IN CASO DI ALTE TEMPERATURE, LE MINISTRE E I PASSATI DI VERDURA VERRANNO SOSTITUITI DA PASTA ASCIUTTA.

Dussmann



Menù Estivo 2026 - In vigore dal 08.04.2026

Menu Infanzia - Primaria - Secondaria

NO GLUTINE

Comune di
Mezzago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano SG Piselli al pomodoro SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta SG pomodoro e basilico SG Filetto di limanda* impanata SG Spinaci* all'olio SG Pane SG Frutta di stagione SG	Lasagne SG al ragù di manzo SG Pomodori SG Pane SG Gelato* SG	Pasta SG olio e grana Frittata con patate SG Insalata mista SG Pane SG Frutta di stagione SG	Crema di verdure* SG con crostini SG Cotoletta di pollo SG Patate* al forno/all'olio SG Pane SG Frutta di stagione SG
2	Ravioli SG agli aromi Piselli SG alla pizzaiola Carote cotte SG Pane SG Frutta di stagione SG	Risotto alle zucchine fresche e basilico SG Arrosti di vitello SG Insalata verde SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pizza margherita SG Pomodori SG Pane SG Budino al cioccolato SG	Passato di verdure * con pasta SG Formaggio spalmabile SG Carote crude SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta SG al pesto SG Polpette di tonno SG Zucchine fresche SG Pane SG Frutta di stagione SG
3	Risotto al grana SG Affettato di tacchino SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta SG al pomodoro Bastoncini di merluzzo* SG Carote crude SG Pane SG Frutta di stagione SG	Crema di ortaggi* con crostini SG Fusi di pollo (sdi: petto di pollo) SG Patate arrosto SG Pane SG Yogurt alla frutta SG	Pasta alla contadina SG Rollè di frittata al formaggio SG Insalata SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta SG con olio e grana Polpettine di legumi Pomodori Pane Frutta di stagione
4	Passato di verdure* con riso SG Formaggio Edamer SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pizza margherita SG Insalata con carote SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta SG al pomodoro e zucchine fresche SG Filetto di limanda* gratinato SG Insalata verde SG Pane SG Gelato* SG	Pasta agli aromi SG Bocconcini di tacchino SG Pomodori SG Pane SG Frutta di stagione SG	Ravioli SG olio e salvia Frittata al formaggio SG Carote* cotte SG Pane integrale SG Frutta di stagione SG
5	Pasta SG pesto e pomodoro SG Caprese SG Pane integrale SG Frutta di stagione SG	Minestra di verdure* con riso SG Fusi di pollo arrosto (sdi: petto di pollo) SG Patate all'olio SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta all'ortolana SG Uova sode/Frittata al basilico SG Spinaci* all'olio SG Pane SG Yogurt alla frutta SG	Risotto allo zafferano SG Piselli* in umido SG Carote cotte SG Pane SG Frutta di stagione SG	Pasta pomodoro e basilico SG Tonno all'olio di oliva SG Insalata mista con mais SG Pane SG Frutta di stagione 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.
IN CASO DI ALTE TEMPERATURE, LE MINISTRE E I PASSATI DI VERDURA VERRANNO SOSTITUITI DA PASTA ASCIUTTA.

Dussmann