

**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO CARNE**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche <b>Formaggio</b> Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo <b>Frittata</b> Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie <b>Bocconcini di pesce dorato</b> Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sfornato* con carote e ceci Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro al pesto <b>Formaggio</b> Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza margherita Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*(1/2 porz) Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico <b>Polpette vegetali</b> Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sfornato* di legumi Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchina) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori <b>Pasta al ragù di pesce</b> Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro <b>Frittata</b> Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sfornato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto al grana padano Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza margherita Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Insalata di orzo e verdure <b>Formaggio/Frittata</b> Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

\*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO FRUTTA SECCA**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo Arrosto di lonza Patate* al forno Pane Frutta	<b>Pasta con crema al basilico</b> Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	<b>Pasta agli aromi</b> Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	<b>Farro con crema al basilico</b> Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza margherita Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*(1/2 porz) Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	<b>Chicche no fr. secca/ pasta al pomodoro</b> Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchina) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di manzo Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	<b>Pasta con crema al basilico</b> Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto al grana padano Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	<b>Gnocchi no fr. secca/pasta al pomodoro</b> Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza margherita Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo / Insalata di orzo e verdure Cotoletta di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato – previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

**NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA/ NON UTILIZZARE INSAPORITORI AROMATIZZATI PER CARNI O BRODI**

**Dussmann**



**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO LATTE**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza senza lattosio/Focaccia con tonno Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone - no latte Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo Arrostato di lonza - no latte Patate* al forno Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Crocchette* di legumi - no formaggio no latte Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Pasta agli aromi Frittata - no latte Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate - no formaggio Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci - no formaggio Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Formaggio no latte/ Fettina di carne Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro con crema al basilico Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta allo zafferano - no latte Polpette di pesce* - no formaggio Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Frittata con patate - no latte Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso all'olio Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza senza lattosio/Focaccia con formaggio no lattosio Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*(1/2 porz) Formaggio no latte/legumi 1/2 porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino - no formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi - no formaggio Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	Chicche no latte/pasta al pomodoro Frittata - no latte Spinaci* gratinati - no formaggio Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure Formaggio no latte/ Pesce al forno no latte Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di manzo Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Arrostato di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Sformato* di legumi - no formaggio Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Riso all'olio Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi no latte/ Pasta al pomodoro Frittata - no latte Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza senza lattosio/Focaccia con tonno Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Insalata di orzo e verdure Cotoletta di pollo - no form. Zucchine gratinate - no form. Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

**NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO. NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PREPARAZIONI E AI PRIMI PIATTI.**

**Dussmann**



**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO MAIALE**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo <b>Frittata</b> Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro al pesto Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza margherita Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*(1/2 porz) Mozzarella 1/2 porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchina) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di manzo Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto al grana padano Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza margherita Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Insalata di orzo e verdure Cotoletta di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

\*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO MANZO**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo Cotoletta di lonza Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro al pesto Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza margherita Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*(1/2 porz) Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchina) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori <b>Pasta al ragù di pesce</b> Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto al grana padano Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza margherita Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Insalata di orzo e verdure Cotoletta di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

\*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO POMODORO**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	<b>Insalata</b> <b>Focaccia con formaggio o tonno - no pomo.</b> Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	<b>Pasta con verdure - no pomodoro</b> Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo - <b>no pomo.</b> Arrostito di lonza Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi <b>Verdura - no pomodoro</b> Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella <b>Verdura - no pomodoro</b> Pane integrale Frutta	<b>Pasta all'olio</b> Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro al pesto Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) <b>Verdura - no pomodoro</b> Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	<b>Pasta fredda zucchine olive e mais</b> Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana <b>Lenticchie in umido - no pomo.</b> Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive <b>Focaccia con formaggio - no pomo</b> Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	<b>Gnocchetti sardi al ragù bianco di pesce*(1/2 porz)</b> Mozzarella ½ porz <b>Verdura - no pomodoro</b> Pane Frutta	<b>Orzo con crema al basilico</b> Cotoletta di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi <b>Verdura - no pomodoro</b> Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	<b>Chicche di patate al grana</b> Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	<b>Conchiglie al sugo di verdure - no pomodoro</b> Primo sale Carote julienne Pane Frutta	<b>Verdure - no pomodoro</b> <b>Pasta al ragù bianco di manzo</b> Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	<b>Crema di verdure* con farro - no pomo.</b> Arrostito di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto al grana padano <b>Lenticchie in umido - no pomo</b> Fagiolini* Pane Frutta	<b>Gnocchi di patate al pesto</b> Frittata Carote julienne Pane Frutta	<b>Insalata e mais</b> <b>Focaccia con formaggio o tonno - no pomo</b> Pane integrale Frutta	<b>Vellutata di verdure* con orzo/ Ins. di orzo e verdure - no pomodoro</b> Cotoletta di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	<b>Pasta con melanzane - no pomodoro</b> Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

\*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**NO UOVO**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais - no uovo Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo Arrostato di lonza Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto no grana/ crema al basilico Crocchette* di legumi - no uovo no grana Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Pasta all'olio Formaggio - no grana Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate - no formaggio grana Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci - no uovo no grana Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata - no uovo Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro al pesto no grana/ crema al basilico Fusi di pollo Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* - no uovo Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Formaggio - no grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e parmigiano - no grana Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza margherita Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*(1/2 porz) Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino - no uovo Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi - no uovo e grana Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato - no uovo Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio - no grana Spinaci* gratinati - no grana Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchini) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di manzo Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata - no uovo Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Arrostato di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto no grana/ crema al basilico Sformato* di legumi - no uovo no grana Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto all'olio - no grana Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio - no grana Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza margherita Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Insalata di orzo e verdure Cotoletta di pollo - no uovo Zucchine gratinate -no grana Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata - no uovo Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

**NON SOMMINISTRARE UOVO O ALOMENTI CHE CONTENGONO UOVO. NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRANA ALLE PREPARAZIONI - OK PARMIGIANO**

**Dussmann**





**Menu primavera estate - A.S. 2025/2026**  
**Scuole Offanengo - In vigore dal**  
**06/04/2026**  
**SENZA GLUTINE**

**Comune di**  
**Offanengo**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta SG	Riso SG alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo SG al limone Carote julienne SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta SG	Passato di verdura* con riso SG Arrosto di lonza SG Patate* al forno SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG al pesto Crocchette* di legumi SG/ verdura SG Pomodori SG Pane SG Frutta SG
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Ravioli SG ricotta e spinaci alla salsina Frittata SG Insalata verde SG Pane SG Frutta SG	Minestrone con riso SG Spezzatino di pollo SG Zucchine gratinate SG Pane SG Frutta SG	Risotto SG allo zafferano Sformato* con carote e legumi SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG al pesto di zucchine Mozzarella SG Pomodori SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG al pomodoro Platessa* gratinata SG Misto di verdure cotte* SG Pane SG Frutta SG
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Pasta SG al pesto Fusi di pollo al SG (petto di pollo SG per scuola dell'infanzia) Pomodori SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG allo zafferano - no farina Polpette di pesce* SG Zucchine trifolate SG Pane SG Frutta SG	Pasta fredda SG pomodorini olive SG e mais Frittata con patate SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta SG	Riso olio e grana SG Lenticchie SG/ Piselli SG in umido Carotine* baby SG Pane SG Frutta SG	Insalata con mais e olive SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta SG
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Pasta SG al ragù di pesce*(1/2 porz) Mozzarella SG ½ porz Pomodori SG Pane SG Frutta SG	Riso SG al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG agli aromi Sformato* di legumi SG/ verdura Pomodori e carote SG Pane SG Frutta SG	Risotto SG allo zafferano Merluzzo* dorato SG Insalata SG Pane SG Frutta SG	Gnocchi SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Spinaci* gratinati SG Pane SG Frutta SG
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Pasta SG al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchina) Primo sale SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG	Pomodori SG Pasta SG al ragù di manzo Pane SG Frutta SG	Riso SG all'olio Platessa* dorata SG Fagiolini* SG Pane SG Frutta SG	Crema di verdure* con riso SG Arrosto di tacchino alle erbe SG Zucchine e patate* al forno SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG al pesto Sformato* SG Carotine baby* SG Pane SG Frutta SG
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto SG al grana padano Lenticchie SG/ Piselli SG in umido Fagiolini* SG Pane SG Frutta SG	Gnocchi SG al pomodoro Frittata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta SG	Pomodori e mais SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta SG	Vellutata di verdure* con riso SG/ Insalata di riso e verdure SG Cotoletta di pollo SG Zucchine gratinate SG Pane SG Frutta SG	Pasta SG pomodoro e melanzane Platessa* dorata SG Insalata rossa e verde SG Pane SG Frutta SG

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

\* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

**Dussmann**

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO GLUTINE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE.

