



Menù primavera/estate 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

NO UOVO

COMUNE DI
CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati – no uovo Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Pesce al forno/Fettina di carne Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta con crema al basilico Formaggio - no grana Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Pesce al forno Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Formaggio – no grana Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini – no uovo / insalata di farro con verdure Fusi di pollo Pomodori Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Fettina di carne/Affettato Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Tacchino ½ porzione Pane Frutta Fresca
3	Pasta con crema al basilico Formaggio – no grana Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Fettina di carne – no uovo Misto di verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Tonno Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrostato di lonza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata – no uovo Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso all'olio Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Bocconcini di pollo al forno – no uovo Patate/ Purè – no uovo e formaggio grana Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Mozzarella / Formaggio – no grana Insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato – no uovo Zucchine trifolate Pane 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

NON SOMMINISTRARE UOVO O PRODOTTI CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI UOVO / NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRANA ALLE PREPARAZIONI – DARE IL PARMIGIANO



Menù primavera/estate 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

NO BOVINO

COMUNE DI CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata con patate Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini/ insalata di farro con verdure Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Formaggio Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Tacchino ½ porzione Pane Frutta Fresca
3	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di pollo Misto di verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrostò di lonza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso al grana Formaggio spalmabile (secondaria – bastoncini di pesce) Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Bocconcini di pollo al forno Patate/ purè Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata (secondaria mozzarella) Insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato Zucchine trifolate Pane 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 primavera/estate 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

NO CARNE

COMUNE DI CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Pesce al forno Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata con patate Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini/ insalata di farro con verdure Burgher vegetale Pomodori Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Formaggio Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Tonno ½ porzione Pane Frutta Fresca
3	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di pesce Misto di verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso al grana Formaggio spalmabile (secondaria – bastoncini di pesce) Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Pesce Patate/ purè Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata (secondaria mozzarella) Insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Formaggio ½ porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato Zucchine trifolate Pane 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 primavera/estate 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

NO FRUTTA SECCA

COMUNE DI CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati – doratura no f. Secca Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta con crema al basilico Formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Pesce dorato no f.secca Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio/ al sugo Frittata con patate Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini (no fr. secca)/ insalata Di farro con verdure Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Formaggio Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Tacchino ½ porzione Pane Frutta Fresca
3	Pasta con crema al basilico Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi no fr. secca/ pasta al pomodoro e basilico Crocchette di pollo – no fr. Secca/Fettina di carne Misto di verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso al grana Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Bocconcini di pollo al forno – doratura no f. Secca Patate/ purè Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato – doratura no f. Secca Zucchine trifolate Pane Frutta fresca

NON UTILIZZARE INSAPORITORI AROMATIZZATI O DADI DA BRODO PER LE PREPARAZIONI – NON SOMMINISTRARE MERENDE AL POSTO DELLA FRUTTA CONTENENTI FRUTTA SECCA
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

Scuola infanzia – primaria

SENZA GLUTINE

COMUNE DI CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto SG allo zafferano Tonno all'olio SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù Mozzarella SG ½ porzione Insalata e mais SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati SG Mix di verdure SG Pane SG Frutta Fresca SG	Pasta SG agli aromi Frittata SG Zucchine al forno SG Pane SG Frutta Fresca SG	Pasta SG al pesto Formaggio SG Carote julienne SG Pane SG Frutta Fresca SG
2	Pasta SG allo zafferano – no besciamella Bastoncini SG/ Pesce dorato SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli SG di magro alla salvia Frittata con patate SG Carote all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Vellutata di verdure e legumi SG con riso/ insalata di riso con verdure SG Fusi di pollo SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG all'inglese Formaggio SG Patate e fagiolini SG in insalata Pane SG Frutta fresca SG	Mix di verdure crude SG Pizza margherita SG Tacchino SG ½ porz. Pane SG Frutta Fresca SG
3	Pasta SG al pesto Frittata al formaggio SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG/pasta SG al pomodoro e basilico Polpette di carne SG/Fettina di carne SG Misto di verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Formaggio SG Insalata con pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Arrosto di lonza SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema di melanzane Platessa gratinata SG Pomodori e mais SG Pane SG Frutta fresca SG
4	Riso SG al grana Formaggio spalmabile SG Carote all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure con riso SG Bocconcini di pollo al forno SG Patate/ purè SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù di verdure Frittata SG (secondaria: mozzarella SG) Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Mix di verdure crude SG Pizza margherita SG Prosciutto cotto SG ½ porz. Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato SG Zucchine trifolate SG Pane 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

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



Menù primavera/estate 2025/2026
Scuola infanzia – primaria
NO MAIALE

COMUNE DI
CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata con patate Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini/ insalata di farro con verdure Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Formaggio Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Tacchino ½ porzione Pane Frutta Fresca
3	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di pollo Misto di verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso al grana Formaggio spalmabile (secondaria polpette di manzo) Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Bocconcini di pollo al forno Patate/ purè Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata (secondaria mozzarella) Insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza margherita Formaggio ½ porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato Zucchine trifolate Pane 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 primavera/estate 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

NO LATTE

COMUNE DI CASALPUSTERLENGO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Formaggio no latte/ legumi ½ porzione Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati – no formaggio Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata – no latte Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta con crema al basilico Formaggio no latte/ Pesce Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta allo zafferano – no besciamella Bastoncini no latte/ Pesce dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio – no formaggio Frittata con patate – no latte Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini – no latte/ insalata di farro con verdure Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Riso all'inglese – no formaggio Formaggio no latte/ Burger vegetale no latte Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude Pizza senza lattosio Tacchino no latte ½ porzione Pane Frutta Fresca
3	Pasta con crema al basilico Frittata – no latte Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi no latte/ pasta al pomodoro e basilico Crocchette di pollo – no latte/Fettina di care no lattosio Misto di verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio no latte/ tonno Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrostato di lonza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso all'olio – no formaggio Formaggio no latte/ burger vegetale no latte Carote all'olio Pane	Crema di verdure con cereali Bocconcini di pollo al forno Patate/ purè no latte Pane	Pasta al ragù di verdure Frittata – no latte Insalata Pane	Mix di verdure crude Pizza senza lattosio Prosciutto cotto no latte/ ½ porzione Pane	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato Zucchine trifolate Pane

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/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTE