



Menu primavera estate - A.S. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO MAIALE

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	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 Frittata Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
2	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
3	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
4	Gnocchetti sardi al ragù di pesce* e tonno 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
5	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 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
6	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. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO MANZO

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	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
2	Ravioli ricotta e spinaci alla salsa 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
3	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
4	Gnocchetti sardi al ragù di pesce* e tonno 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
5	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchini) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di pesce 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
6	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. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO POMODORO

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Insalata Focaccia con formaggio o tonno – no pomo. Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta con verdure – no pomodoro Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo – no pomo. Arrosto di lonza Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Verdura – no pomodoro Pane Frutta
2	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 Verdura – no pomodoro Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
3	Farro al pesto Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Verdura – no pomodoro Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda zucchine olive e mais Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana Lenticchie in umido – no pomo. Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Focaccia con formaggio – no pomo Pane integrale Frutta
4	Gnocchetti sardi al ragù bianco di pesce* e tonno Mozzarella ½ porz Verdura – no pomodoro Pane Frutta	Orzo con crema al basilico Cotoletta di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi Verdura – no pomodoro Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	Chicche di patate al grana Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
5	Conchiglie al sugo di verdure – no pomodoro Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Verdure – no pomodoro Pasta al ragù bianco di manzo Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro – no pomo. Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
6	Risotto al grana padano Lenticchie in umido – no pomo Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi di patate al pesto Frittata Carote julienne Pane Frutta	Insalata e mais Focaccia con formaggio o tonno – no pomo Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Ins. di orzo e verdure – no pomodoro Cotoletta di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta con melanzane – no pomodoro 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. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO UOVO

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	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 Arrosto 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
2	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
3	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
4	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
5	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 Arrosto 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
6	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. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO FRUTTA SECCA

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	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	Pasta con crema al basilico Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
2	Pasta agli aromi 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
3	Farro con crema al basilico Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpettine 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
4	Gnocchetti sardi al ragù di pesce* e tonno 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 no fr. secca/ pasta al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
5	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 con crema al basilico Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
6	Risotto al grana padano Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi no fr. secca/pasta 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

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. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO CARNE

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Formaggio 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 Frittata Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
2	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Bocconcini di pesce dorato 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
3	Farro al pesto Formaggio 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
4	Gnocchetti sardi al ragù di pesce* e tonno Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Polpette vegetali 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
5	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchini) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di pesce Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Frittata Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
6	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 Formaggio/Frittata 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. 2026/2027

Scuole Offanengo

NO LATTE

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	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 Arrosto di lonza – no latte Patate* al forno Pane Frutta	Pasta con crema al basilico Crocchette* di legumi – no formaggio no latte Pomodori Pane Frutta
2	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
3	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
4	Gnocchetti sardi al ragù di pesce* Formaggio no latte/legumi ½ 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
5	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 Arrosto 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
6	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

