



# Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO LATTE

Comune VIZZOLO PREDABISSI  
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Spaghetti (per inf. Pasta corta) pomodoro e basilico <b>Formaggio no latte/ Tonno</b> Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e <b>crostini no tracce di latte</b> Fusi di pollo al forno Patate all'olio Pane ai cereali Frutta fresca	<b>Riso all'olio – no parmigiano</b> Crocchette di verdure – <b>no formaggio</b> Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane Scaloppina di lonza al limone Carote julienne Pane <b>Dolce no latte</b>	<b>Pasta con crema al basilico</b> Filetto di platessa impanato Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Insalata di carote e pomodori <b>½ porzione di formaggio no latte/ legumi</b> <b>Pizza senza lattosio</b> Pane ½ porzione Frutta fresca	<b>Pasta all'olio – no parmigiano</b> Bocconcini di tacchino panato – <b>no formaggio</b> Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	<b>Gnocchi no latte/ pasta al pomodoro</b> <b>Formaggio no latte/ Frittata no latte</b> Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di cannellini con farro Fusi di pollo arrosto Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Tonno sott'olio Pomodori in insalata Pane <b>Gelato no latte</b>
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Gnocchetti sardi al ragù vegetale <b>Formaggio no latte/ Pesce al forno</b> Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo Arrosto di lonza Verdure miste al forno Pane ai cereali Frutta fresca	<b>Pasta all'olio/ con verdure</b> <b>Medaglioni di patate e legumi – no formaggio</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Cotoletta di tacchino – <b>no formaggio</b> Insalata mista Pane <b>Yogurt no latte</b>	Riso al pomodoro Filetto di platessa impanato Zucchine gratinate - <b>no formaggio</b> Pane Frutta fresca
27/04-01/05 25/05-29/05 22/06-26/06	<b>Pasta all'olio – no parmigiano</b> <b>Formaggio no latte/ Legumi</b> Insalata verde Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con <b>crostini no tracce di latte</b> Arrosto di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca	<b>Risotto all'olio – no formaggio</b> <b>Frittata – no formaggio</b> Insalata di mais con olive Pane <b>Gelato – no latte</b>	<b>Pasta al ragu– no besciamella</b> <b>Formaggio no latte/ Fettina di carne</b> Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	<b>Pasta con crema al basilico</b> Merluzzo gratinato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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/ tutelate) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI – NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTE



# Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO FRUTTA SECCA

Comune VIZZOLO PREDABISSI  
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Spaghetti (per inf. Pasta corta) pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e <b>crostini no fr. secca – no dado</b> Fusi di pollo al forno Patate all'olio <b>Pane comune</b> Frutta fresca	Riso olio e parmigiano – <b>no dado</b> Crocchette di verdure Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane Scaloppina di lonza al limone Carote julienne Pane <b>Dolce – no fr. secca</b>	<b>Pasta con crema al basilico</b> Filetto di platessa impanato – <b>no fr. secca</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di Mozzarella Pizza margherita Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di tacchino panato – <b>no fr. secca</b> Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	<b>Gnocchi no fr. secca/ pasta al pomodoro</b> Formaggio robiola Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di cannellini con farro – <b>no dado</b> Fusi di pollo arrosto Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano – <b>no dado</b> Tonno sott'olio Pomodori in insalata Pane <b>Gelato/dolce – no fr. secca</b>
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Formaggio Spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo – <b>no dado</b> Arrosto di lonza Verdure miste al forno <b>Pane comune</b> Frutta fresca	<b>Pasta agli aromi</b> Medaglioni di patate e formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Cotoletta di tacchino – <b>no fr. secca</b> Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro – <b>no dado</b> Filetto di platessa impanato – <b>no fr. secca</b> Zucchine gratinate – <b>no fr. secca</b> Pane Frutta fresca
27/04-01/05 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta olio e parmigiano Formaggio Latteria Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con <b>crostini no fr. secca – no dado</b> Arrosto di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana – <b>no dado</b> Frittata con formaggio Insalata di mais con olive Pane <b>Gelato/ dolce – no fr. secca</b>	Pasta pasticciata Mozzarella ½ porzione Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	<b>Pasta con crema al basilico</b> Merluzzo gratinato – <b>no fr. secca</b> Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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/ tute late) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO FRUTTA SECCA O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA



# Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO MAIALE

Comune VIZZOLO PREDABISSI  
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Spaghetti (per inf. Pasta corta) pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Fusi di pollo al forno Patate all'olio Pane ai cereali Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Crocchette di verdure Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane <b>Formaggio</b> Carote julienne Pane Torta	Pasta al pesto Filetto di platessa impanato Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di Mozzarella Pizza margherita Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di tacchino panato Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio robiola Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di cannellini con farro Fusi di pollo arrosto Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Tonno sott'olio Pomodori in insalata Pane Gelato
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Formaggio Spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo <b>Pesce al forno</b> Verdure miste al forno Pane ai cereali Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Medaglioni di patate e formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Filetto di platessa impanato Zucchine gratinate Pane Frutta fresca
27/04-01/05 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta olio e parmigiano Formaggio Latteria Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini Arrosto di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata di mais con olive Pane Gelato	Pasta pasticciata ( <b>no maiale</b> ) Mozzarella ½ porzione Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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/ tute late) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



# Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO CARNE E PESCE

Comune VIZZOLO PREDABISSI  
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Spaghetti (per inf. Pasta corta) pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini <b>Burger vegetale</b> Patate all'olio Pane ai cereali Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Crocchette di verdure Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane <b>Formaggio</b> Carote julienne Pane Torta	Pasta al pesto <b>Polpetta vegetale/Frittata</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di Mozzarella Pizza margherita Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano <b>Tortino vegetale</b> Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio robiola Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di cannellini con farro <b>Frittata</b> Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano <b>Legumi</b> Pomodori in insalata Pane Gelato
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Formaggio Spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo <b>Burger vegetale</b> Verdure miste al forno Pane ai cereali Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Medaglioni di patate e formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico <b>Legumi/ Frittata</b> Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro <b>Formaggio</b> Zucchine gratinate Pane Frutta fresca
27/04-01/05 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta olio e parmigiano Formaggio Latteria Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini <b>Polpetta vegetale</b> Patate all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata di mais con olive Pane Gelato	<b>Pasta pomodoro e besciamella</b> <b>Mozzarella porzione intera</b> Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto <b>Legumi</b> Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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/ tute late) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**



# Menù 2025/2026

## PRIMAVERA / ESTATE

### scuola d'infanzia e primaria

### NO CARNE

Comune VIZZOLO PREDABISSI  
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Spaghetti (per inf. Pasta corta) pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini <b>Tonno/Pesce al forno</b> Patate all'olio Pane ai cereali Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Crocchette di verdure Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane <b>Formaggio</b> Carote julienne Pane Torta	Pasta al pesto Filetto di platessa impanato Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di Mozzarella Pizza margherita Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano <b>Pesce/ Tortino vegetale</b> Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio robiola Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di cannellini con farro <b>Frittata</b> Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Tonno sott'olio Pomodori in insalata Pane Gelato
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Formaggio Spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo <b>Pesce al forno</b> Verdure miste al forno Pane ai cereali Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Medaglioni di patate e formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico <b>Legumi/ Frittata</b> Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Filetto di platessa impanato Zucchine gratinate Pane Frutta fresca
27/04-01/05 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta olio e parmigiano Formaggio Latteria Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini <b>Pesce/ Hamburger vegetale</b> Patate all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata di mais con olive Pane Gelato	<b>Pasta pomodoro e besciamella</b> <b>Mozzarella porzione intera</b> Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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/ tutelate) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

**Dussmann**