



Menù primavera/estate 2026/2027

Scuola infanzia – primaria

SENZA GLUTINE

COMUNE DI CASELLE LURANI



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 SG Mozzarella SG ½ porzione Insalata e mais SG Pane SG Gelato/ dolce SG	Pasta SG al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati SG Misto di verdure SG al forno Pane SG Frutta Fresca SG	Pasta SG agli aromi Frittata SG al formaggio Zucchine al forno SG Pane SG Frutta Fresca SG	Pasta SG al pesto SG Stracchino SG Carote julienne SG Pane SG Frutta Fresca SG
2	Pasta SG allo zafferano – besciamella sg 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 Yogurt SG	Vellutata di verdure e legumi SG con riso/ insalata di riso SG con verdure – no legumi secchi Bocconcini di pollo dorati SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Mix di verdure crude e legumi SG – no secchi/ tonno SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta Fresca SG	Riso SG all'inglese Formaggio spalmabile SG Patate e fagiolini SG in insalata 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 pollo SG Misto di verdure cotte SG Pane SG Gelato/ dolce SG	Pasta SG e lenticchie SG/ al pomodoro Cotoletta di lonza SG Insalata con pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Primo sale 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 Fusi di pollo (per infanzia petto di pollo dorato) SG Patate/ purè SG Pane SG Yogurt SG	Mix di verdure crude e legumi SG – no secchi/ tonno SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù di verdure Frittata al prosciutto SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG pomodoro e basilico Merluzzo 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



Dussmann Service

**Dussmann**

MENÙ ESTIVO 2026/2027

Scuole del Comune di
Caselle Lurani

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
07/09-11/09 05/10-09/10	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Gelato/ dolce	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Stracchino Carote julienne Pane Frutta Fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini merluzzo Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata Carote all'olio Pane Yogurt alla frutta	Vellutata di verdure e legumi con orzo/ Insalata di farro con verdure Bocconcini di pollo dorati Pomodori Pane Frutta Fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio spalmabile Patate e fagiolini Pane Frutta fresca
21/09-25/09 19/10-23/10	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di pollo Misto di verdure cotte Pane Gelato/ dolce	Pasta e lenticchie (rossa) Cotoletta di lonza Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Primo sale Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Riso al grana Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta Fresca	Crema di verdure con cereali Fusi di pollo al forno /Petto di pollo dorato infanzia Purè/ patate Pane Yogurt alla frutta	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata con prosciutto Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo al forno 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.



Menù primavera/estate 2026/2027

Scuola infanzia – primaria

NO CARNE E PESCE

COMUNE DI CASELLE LURANI



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano Legumi Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Insalata e mais Pane Gelato/ dolce	Pasta integrale al pomodoro Burger vegetale Misto di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Stracchino Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Burgher vegetale Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata con patate Carote all'olio Pane Yogurt	Vellutata di verdure e legumi con orzo/ insalata di farro con verdure Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio spalmabile Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca
3	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Polpetta di legumi Misto di verdure cotte Pane Gelato/ dolce	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Primo sale Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Legumi Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso al grana Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Frittata/ Burger vegetale Patate/ purè Pane Yogurt	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Formaggio 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 CASELLE LURANI



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 Gelato/ dolce	Pasta integrale al pomodoro Pesce dorato Misto di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Stracchino 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 Yogurt	Vellutata di verdure e legumi con orzo/ insalata di farro con verdure Mozzarella/ Tonno Pomodori Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio spalmabile Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca
3	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Polpetta vegetale/Burgher vegetale Misto di verdure cotte Pane Gelato/ dolce	Pasta e lenticchie (rossa) Tonno/Frittata Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Primo sale 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 Pesce dorato/ Frittata Patate/ purè Pane Yogurt	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo 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 2026/2027

Scuola infanzia – primaria

NO FRUTTA SECCA

COMUNE DI CASELLE LURANI



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano – no dado Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Gelato/ dolce- no fr. secca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Misto di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta con crema al basilico Stracchino Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Pesce dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con patate Carote all'olio Pane Yogurt	Vellutata di verdure e legumi con orzo/ – no dado insalata di farro con verdure Bocconcini di pollo dorati Pomodori Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese – no dado Formaggio spalmabile Patate e fagiolini in insalata 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 Polpette fatte a mano/Fettina di carne Misto di verdure cotte Pane Gelato/ dolce- no fr. secca	Pasta e lenticchie (rossa) Cotoletta di lonza Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano – no dado Primo sale Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso al grana – no dado Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali – no dado Fusi di pollo (per infanzia petto di pollo dorato) Patate/ purè con patate fresche Pane Yogurt	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata con prosciutto Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo 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 E DERIVATI

COMUNE DI CASELLE LURANI



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 Gelato/ dolce – no latte	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati – no formaggio Misto di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata – no latte no formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta con crema al basilico Formaggio no latte/ Pesce al forno Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta allo zafferano – no besciamella Pesce dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Frittata con patate – no latte Carote all'olio Pane Yogurt – no latte	Vellutata di verdure e legumi con orzo/ insalata di farro con verdure Bocconcini di pollo dorati – no formaggio Pomodori Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza senza lattosio Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio no latte/ tonno Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca
3	Pasta con crema al basilico Frittata – no latte no formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi no latte/ pasta al pomodoro e basilico Polpette di pollo/ Fettina di carne – no latte Misto di verdure cotte Pane Gelato/ dolce – no latte	Pasta e lenticchie (rossa) Cotoletta di lonza – no formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio no latte/ Sformato no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Riso all'olio Formaggio no latte/ Frittata no latte Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con cereali Fusi di pollo (per infanzia petto di pollo dorato) Patate/ purè con patate fresche Pane Yogurt – no latte	Mix di verdure crude e legumi Pizza senza lattosio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata – no latte/Legumi Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo 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

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PREPARAZIONI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTE



Menù primavera/estate 2026/2027

Scuola infanzia – primaria

NO MAIALE

COMUNE DI CASELLE LURANI



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 Gelato/ dolce	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Misto di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Stracchino 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 Yogurt	Vellutata di verdure e legumi con orzo/ insalata di farro con verdure Bocconcini di pollo dorati Pomodori Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio spalmabile Patate e fagiolini in insalata 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 Gelato/ dolce	Pasta e lenticchie (rossa) Tonno/Frittata Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Primo sale 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 Fusi di pollo (per infanzia petto di pollo dorato) Patate/ purè Pane Yogurt	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo 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