



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria e infanzia NO CARNE DI MAIALE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Pasta integrale al pomodoro Tonno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Budino/Dolce	Ravioli di magro alla salvia Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Cotoletta di pollo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Verdure cotte Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pastina in brodo Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Stracchino Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino di legumi Verdura cruda mista Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata con mais Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Bocconcini di tacchino dorati Fagiolini all'olio Pane Budino/Dolce	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù Formaggio ½ porzione Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata semplice Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa dorata Misto verdura cotta 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria e infanzia NO CARNE DI MUCCA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Pasta integrale al pomodoro Tonno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Budino/Dolce	Ravioli di magro alla salvia Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Cotoletta di pollo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Verdure cotte Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pastina in brodo Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Stracchino Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino di legumi Verdura cruda mista Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata con mais Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Bocconcini di tacchino dorati Fagiolini all'olio Pane Budino/Dolce	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio porzione intera Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata rustica Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa dorata Misto verdura cotta 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria e infanzia NO LATTOSIO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Pasta integrale al pomodoro Tonno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita senza lattosio Pane Budino/Dolce senza lattosio	Pasta olio e salvia Frittata – no formaggio con lattosio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Cotoletta di pollo – no latte Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio Merluzzo dorato – no formaggio con lattosio Verdure cotte Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pastina in brodo Frittata – no formaggio con lattosio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Polpette di manzo al pomodoro – no lattosio/Fettina di carne Carote cotte Pane Yogurt alla frutta senza lattosio	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce no lattosio/ Pesce dorato – no formaggio con lattosio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Formaggio no latte/ Fettina di carne Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Pasta allo zafferano – no besciamella Tortino di legumi – no formaggio con lattosio Verdura cruda mista Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita senza lattosio Formaggio senza lattosio/Tonno ½ porzione Insalata con mais Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Bocconcini di tacchino dorati – no latte Fagiolini all'olio Pane Budino/Dolce senza lattosio	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato – no formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù Formaggio senza lattosio/Legumi ½ porzione Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino con fagioli cannellini – no formaggio con lattosio Carote julienne Pane Yogurt alla frutta senza lattosio	Gnocchi no lattosio/Pasta al pomodoro Frittata rustica – no formaggio con lattosio Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati - no latte Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa dorata - no latte Misto verdura cotta 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 CONTENENTI LATTOSIO AI PRIMI PIATTI E ALLE PREPARAZIONI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria e infanzia SENZA GLUTINE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Pasta SG al pomodoro Tonno SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Antipasto di verdure crude e legumi SG (no secchi) Pizza margherita SG Pane SG Budino/Dolce SG	Ravioli di magro SG alla salvia Frittata al formaggio SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di zucca e porri con riso SG Cotoletta di pollo SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG olio e grana Merluzzo dorato SG Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pastina SG in brodo Frittata SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Polenta SG Polpette di manzo SG al pomodoro/ Fettina di carne SG Carote cotte SG Pane SG Yogurt alla frutta SG	Risotto SG alla zucca Bastoncini di pesce SG/Pesce dorato SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Stracchino SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema SG allo zafferano Tortino di verdura SG Verdura cruda mista SG Pane SG Frutta fresca SG
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita SG Mozzarella SG ½ porzione Insalata con mais SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema di broccoli Bocconcini di tacchino dorati SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Budino/Dolce SG	Risotto SG al pomodoro Merluzzo gratinato SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure con riso SG Fusi di pollo / Petto di pollo per materna SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Piselli SG in umido/Formaggio SG Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta SG al ragù Formaggio SG ½ porzione Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con pomodoro e olive SG Tortino con verdura SG Carote julienne SG Pane SG Yogurt alla frutta SG	Gnocchi SG al pomodoro Frittata rustica SG Spinaci gratinati SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote con riso SG Bocconcini di pollo panati SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Platessa dorata SG Misto verdura cotta 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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria e infanzia NO LEGUMI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Pasta integrale al pomodoro Tonno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude e Pizza margherita Formaggio ½ porzione Pane Budino/Dolce	Ravioli di magro alla salvia Frittata al formaggio Verdura cotta – no fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Cotoletta di pollo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Verdure cotte – no fagiolini Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pastina in brodo – no insaporitori per brodo Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce Verdura cotta – no fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Stracchino Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino di verdure – no legumi Verdura cruda mista Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata con mais Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Bocconcini di tacchino dorati Verdura cotta – no fagiolini Pane Budino/Dolce	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo – no legumi e fagiolini Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Pesce dorato Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù Formaggio ½ porzione Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino vegetale – no legumi Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata rustica Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Crema di carote con orzo – no legumi Bocconcini di pollo panati Verdura cotta – no fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa dorata Misto verdura cotta – no fagiolini Pane Frutta fresca

NON UTILIZZARE INSAPORITORI PER BRODO/NON UTILIZZARE NEI MINESTRONI PISELLI O ALTRI LEGUMI

terie
ricetta

Dussmann



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria e infanzia NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Pasta integrale al pomodoro Tonno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Budino/Dolce	Ravioli di magro alla salvia Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Verdure cotte Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Pastina in brodo Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Stracchino Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino di legumi Verdura cruda mista Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata con mais Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Frittata Fagiolini all'olio Pane Budino/Dolce	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio porzione intera Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata semplice Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Formaggio Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa dorata Misto verdura cotta 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