



Menù 2026/2027 AUTUNNO/INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO LATTOSIO

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi (no lattosio)/Pasta al pomodoro Formaggio no lattosio/Pesce al forno Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate – no formaggio con lattosio Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt di soia/ Mousse di frutta	Polenta con ragù di manzo Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati – no latte o formaggi Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Formaggio no lattosio ½ porzione/ Pesce al forno Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza senza lattosio Tonno 1/2 porzione Taralli – no lattosio/Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Coscia/ fusi di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro Sformato di verdura con formaggio no lattosio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca/al pomodoro Merluzzo gratinato – no formaggio Fagiolini Pane Dolce no lattosio
3	Risotto allo zafferano Formaggio no lattosio/Pesce Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo – no latte Patate all'olio Pane integrale Yogurt di soia/ Mousse di frutta	Pasta olio e salvia Frittata – no formaggio con lattosio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger di manzo – no lattosio/ Fettina di carne Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Limanda dorata – no formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Riso all'olio Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Formaggio no lattosio/Legumi Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata– no formaggio con lattosio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno – no formaggio Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali – no tracce di latte Dolce no lattosio

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.

NON SOMMINISTRARE FORMAGGIO GRATTUGGIATO CONTENENTE LATTOSIO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI / NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO.

Dussmann



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO FRUTTA SECCA

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi (no fr. Secca)/Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano – no dado Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con ragù di manzo Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro senza dado Bocconcini di tacchino impanati Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane comune Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Tonno 1/2 porzione Taralli no fr. Secca/Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca senza dado Coscia/fusi di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini/pastina senza dado Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Dolce no frutta secca
3	Risotto allo zafferano senza dado Stracchino Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo no dado Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli no fr. Secca/Pasta agli aromi Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger di manzo no fr. secca Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Limanda dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Riso alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne (no fr. Secca)/Pasta al ragù di carne Mozzarella 1/2 porzione Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini/pastina senza dado Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo veg. no dado Platessa impanata al forno Ins. verde e rossa con mais Pane Dolce no 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.

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

Dussmann



Menù 2026/2027
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO CARNE BOVINA

Comune VIZZOLO PREDABISSI
 COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Formaggino spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con lenticchie al pomodoro o formaggio (per infanzia Colturano pasta con pomodoro + lenticchie) Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Tonno 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Coscia/fusi di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti (per infanzia pasta corta) al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini Carne bianca/Frittata Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca / pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano Stracchino Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio/ Legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Limanda dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di verdure/pesto Mozzarella porzione intera Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali Barretta al cioccolato

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 d'infanzia e primaria NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con lenticchie al pomodoro o formaggio (per infanzia Colturano pasta con pomodoro + lenticchie) Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Pesce al forno Patate e fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Tonno 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Pesce gratinato Insalata Pane integrale Frutta fresca	Spaghetti (per infanzia pasta corta) al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con crostini Formaggio/Frittata Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca/al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano Stracchino Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Tonno/ Burgher vegetale Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio/Legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Limanda dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne al ragù di verdure/pesto Mozzarella 1 porzione Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali Barretta di cioccolato

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