



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO GLUTINE

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane SG Frutta fresca	RISO in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore Pane SG Frutta fresca	Pasta SG olio e parmigiano Platessa gratinata SG Insalata mista con finocchi Pane SG Frutta fresca	Ravioli di magro SG olio e salvia LEGUME in umido Carote e patate Pane SG Frutta fresca	Passato di verdura con RISO Primo sale Broccoletti Pane SG Frutta fresca
2	Risotto con zucca Frittata con spinaci Fagiolini al vapore Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pesto Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Pane SG Frutta fresca	Pasta SG AL RAGÙ Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane SG Yogurt	Crema di carote con riso FETTINE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA Patate in insalata Pane SG Frutta fresca	Pasta SG olio e parmigiano Crocchette di pesce SG Spinaci lessi Pane SG Frutta fresca
3	Pasta SG all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane SG Frutta fresca	RISO in brodo vegetale Hamburger di legumi SG Insalata mista Pane SG DOLCE SG	Risotto allo zafferano Nasello gratinato SG Fagiolini all'olio Pane SG Frutta fresca	Pasta SG agli aromi Cotoletta di lonza SG Erbette all'olio Pane SG Frutta fresca	Crema di legumi con RISO Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane SG Frutta fresca
4	Pasta SG pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli Pane SG Yogurt	Pizza margherita SG Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini SG Frutta fresca	Crema di LEGUMI e verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane SG Frutta fresca	Gnocchi SG al pomodoro Platessa al limone Fagiolini lessi Pane SG Frutta fresca
5	Pasta SG al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane SG Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Finocchi al forno Pane SG Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con pomodoro Hamburger di legumi SG Insalata mista Pane SG Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con RISO Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane SG Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO LATTE

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura FRITTATA NO LATTE Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino NO LATTE Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	PASTA ALL'OLIO Platessa gratinata NO LATTE Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	PASTA olio e salvia Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro TONNO ALL'OLIO Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca NO LATTE FRITTATA CON SPINACI NO LATTE Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca	PASTA AL RAGÙ PISELLI Insalata mista con carote Pane integrale DOLCE NO LATTE	Crema di carote e ceci con riso FETTINE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA Patate in insalata Pane Frutta fresca	PASTA ALL'OLIO Crocchette di pesce Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana TONNO ALL'OLIO Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi NO LATTE Insalata mista Pane DOLCE NO LATTE	Risotto allo zafferano NO LATTE Nasello gratinato NO LATTE Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza NO LATTE Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini FRITTATA CON ZUCCHINE NO LATTE Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRITTATA NO LATTE Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli Pane integrale DOLCE NO LATTE	PIZZA ROSSA TONNO ALL'OLIO Carote julienne Grissini NO LATTE Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	Pasta al tonno FRITTATA CON SPINACI NO LATTE Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto NO LATTE Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi NO LATTE Insalata mista Pane DOLCE NO LATTE	Passato di verdure con pasta Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO MAIALE

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca Erbazzone Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata NO MAIALE Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate in insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	PASTA AL POMODORO Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi FORMAGGIO FRESCO Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne NO MAIALE Verdure miste con patate e piselli Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi Insalata mista Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con pasta Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO UOVO

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura <b>FORMAGGIO FRESCO</b> Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata <b>NO UOVO</b> Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	PASTA olio e salvia Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca <b>TONNO ALL'OLIO</b> Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al <b>POMODORO</b> Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci con riso Polpette di manzo al pomodoro <b>NO UOVO</b> Patate in insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce <b>NO UOVO</b> Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	<b>PASTINA</b> in brodo vegetale Hamburger di legumi <b>NO UOVO</b> Insalata mista Pane <b>DOLCE NO UOVO</b>	Risotto allo zafferano Nasello gratinato <b>NO UOVO</b> Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza <b>NO UOVO</b> Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini <b>FORMAGGIO FRESCO</b> Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro <b>NO UOVO</b> Platessa al limone Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	Pasta al tonno <b>FORMAGGIO FRESCO</b> Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi <b>NO UOVO</b> Insalata mista Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con pasta Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO CARNE NO PESCE

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale FORMAGGIO FRESCO Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano FRITTATA Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca Erbazzone Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Ratatouille di verdure CON PISELLI Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata NO CARNE Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci con riso FRITTATA Patate in insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano FORMAGGIO FRESCO Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	PASTA AL POMODORO Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano CROCCHETTE PATATE E FORMAGGIO Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi FORMAGGIO FRESCO Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE Verdure miste con patate e piselli Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso FRITTATA Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO FRESCO Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	PASTA AL POMODORO Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana FORMAGGIO FRESCO Finocchi al forno Pane Frutta fresca	RAGÙ DI PISELLI Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi Insalata mista Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con pasta FORMAGGIO FRESCO Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO CARNE

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale FORMAGGIO FRESCO Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca Erbazzone Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Ratatouille di verdure CON PISELLI Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata NO CARNE Mozzarella Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci con riso FRITTATA Patate in insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	Pasta AL POMDORO Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi FORMAGGIO FRESCO Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE Verdure miste con patate e piselli Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso FRITTATA Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana FORMAGGIO FRESCO Finocchi al forno Pane Frutta fresca	RAGÙ DI PISELLI Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi Insalata mista Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con pasta Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO FRUTTA SECCA

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	PASTA olio e salvia Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca FRITTATA CON SPINACI Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci con riso FETTINE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA Patate in insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce NO FRUTTA SECCA Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi Insalata mista Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA	Passato di verdure con pasta Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**



# Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 27 OTTOBRE al 12 APRILE NO FAVE NO PISELLI

Comune di  
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura NO FAVE NO PISELLI Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro Lenticchie in umido Carote e patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso NO FAVE NO PISELLI Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca Erbazzone Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al POMODORO Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata NO FAVE NO PISELLI Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci con riso FETTINE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA Patate in insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce Spinaci lessi Pane Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	Tortellini in brodo vegetale Hamburger di legumi NO FAVE NO PISELLI Insalata mista Pane Torta da forno	Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con crostini NO FAVE NO PISELLI Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate E CAROTE Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura con riso NO FAVE NO PISELLI Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone Fagiolini lessi Pane Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Brusci di manzo NO FAVE NO PISELLI Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro Hamburger di legumi NO FAVE NO PISELLI Insalata mista Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure con pasta NO FAVE NO PISELLI Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**

