



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di CARNE

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	PASTA AL RAGU DI TONNO Broccoletti gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	Pasta al pesto POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ NUGGETS PESCE/ FORMAGGIO/ TONNO Purè di patate Yogurt alla frutta	Zuppa di lenticchie con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi Platessa dorata Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini TONNO/ NUGGETS PESCE/ POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ FORMAGGIO Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	PASTA PASTICCIAA CON POMODORO E PISELLI Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ NUGGETS PESCE/ FORMAGGIO Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo TONNO/ FORMAGGIO/ POLPETTE VEGETALI/ NUGGETS DI PESCE/ POLPETTE DI SOIA Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta POLPETTE DI SOIA AL SUGO/ POLPETTE VEGETALI/ NUGGETS PESCE/ TONNO/ FORMAGGIO Piselli in umido Budino	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa dorato al forno Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro Frittata Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	Tortellini di magro burro e salvia Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini FORMAGGIO/ POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ TONNO / NUGGETS DI PESCE Patate al forno Frutta di stagione	LASAGNE VEGETARIANE CON PISELLI Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con patate Tris di verdure Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora Filetto di platessa* dorato al forno Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di CARNE SUINA

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù (di manzo) Broccoletti gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di carne no maiale in umido/ POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ NUGGETS PESCE/ FORMAGGIO Purè di patate Yogurt alla frutta	Zuppa di lenticchie con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi Platessa dorata Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini TONNO/ NUGGETS PESCE/ POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	Pasta pasticciata Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico Fettinadi pollo dorata al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo Affettato di tacchino Carote julienne Fruttadi stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido Budino	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa dorato al forno Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro Frittata Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	Tortellini di magro burro e salvia Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	Lasagne al ragù (di manzo) Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con patate Tris di verdure Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora Filetto di platessa* dorato al forno Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di GLUTINE

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA S/G ALLO ZAFFERANO NO FARINA Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/G AL RAGU' BROCCOLETTI GRATINATI S/G Insalata e mais Frutta di stagione	PASTA S/G AL PESTO S/G CARNE S/G IN UMIDO Purè di patate Yogurt alla frutta	ZUPPA DI LEGUMI S/G/ ZUPPA DI VERDURA S/G con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	PASTA S/G ALLA ROBIOLA O RICOTTA PLATESSA DORATA S/G Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	PIZZA MARGHERITA S/G Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	ZUPPA DI LEGUMI S/G/ ZUPPA DI VERDURA S/G con CROSTINI S/G O RISO O PASTINA S/G ARROSTO DI LONZA NO FARINA Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	PASTA S/G PASTICCATA NO FARINA Asiago Carote julienne Succo di frutta	PASTA S/G POMODORO E BASILICO POLLO DORATO S/G Tris di verdure Frutta di stagione	PASTA S/G ALL'OLIO Tonno Spinaci gratinati con parmigiano Frutta di stagione
3	Brodo con RISO o PASTINA S/G Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido BUDINO S/G	PASTA S/G AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO S/G Insalata Frutta di stagione	Minestrone con RISO Frittata Spinaci gratinati con parmigiano Frutta di stagione
4	RAVIOLI S/G BURRO E SALVIA Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	CREMA DI LEGUMI S/G/ PASSATO DI VERDURAS/G CON CROSTINI S/G O RISO O PASTINA S/G Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	PASTA S/G AL RAGU'/ LASAGNE S/GLUT Insalata verde e mais Frutta di stagione	Brodo CON RISO O PASTINA S/G Frittata con patate Tris di verdure Yogurt alla frutta	PASTA S/G AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA DORATO S/G Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di PESCE

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù Broccoletti gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di carne in umido Purè di patate Yogurt alla frutta	Zuppa di lenticchie con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi CARNE/ FORMAGGIO/ LEGUMI Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Arrostito di lonza Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	Pasta pasticciata Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico Fettina di pollo dorata al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio CARNE/ FORMAGGIO/ LEGUMI Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido Budino	Pasta integrale al pomodoro CARNE/ FORMAGGIO/ LEGUMI Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro Frittata Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	Tortellini di magro burro e salvia Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	Lasagne al ragù Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con patate Tris di verdure Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora CARNE/ FORMAGGIO/ LEGUMI Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di LATTE

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA ALLO ZAFFERANO S/LATTE NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù NO PARM. BROCCOLETTI GRATINATI S/LATTE Insalata e mais Frutta di stagione	PASTA SOLO BASILICO NO PARM. CARNE S/LATTE IN UMIDO O ALL'OLIO PURÈ DI PATATE S/LATTE DESSERT S/LATTE	Zuppa di lenticchie con riso NO PARM. FRITTATA ALLE VERDURE S/LATTE Carote al vapore Frutta di stagione	PASTA ALL'OLIO NO PARM. PLATESSA DORATA S/LATTE Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	PIZZA POMODORO S/LATTE CARNE/ PESCE/ LEGUMI Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini NO PARM. Arrosto di lonza Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico NO PARM. POLLO DORATO S/LATTE Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio NO PARM. Tonno SPINACI ALL'OLIO Frutta di stagione
3	Pastina in brodo NO PARM. Affettato di tacchino Carote julienne Fruttadi stagione	RISO ALL'OLIO NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido DESSERT S/LATTE	Pasta integrale al pomodoro NO PARM. PLATESSA DORATA S/LATTE Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro NO PARM. FRITTATA S/LATTE SPINACI ALL'OLIO Frutta di stagione
4	PASTA OLIO E SALVIA NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini NO PARM. Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' NO PARM. Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo NO PARM. FRITTATA S/LATTE Tris di verdure DESSERT S/LATTE	PASTA AL POMODORO NO PARM. PLATESSA* DORATA S/LATTE Carote cotte Frutta di stagione

ATTENZIONE: alle diete prive di latte non viene servito il grana padano/ parmigiano reggiano. **Gli affettati sono privi di 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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di LATTE e UOVO

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA ALLO ZAFFERANO S/LATTE NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù NO PARM. BROCCOLETTI GRATINATI S/LATTE Insalata e mais Frutta di stagione	PASTA SOLO BASILICO NO PARM. CARNE S/LATTE S/UOVO IN UMIDO O ALL'OLIO PURÈ DI PATATE S/LATTE DESSERT S/LATTE	Zuppa di lenticchie con riso NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Carote al vapore Frutta di stagione	PASTA ALL'OLIO NO PARM. PLATESSA DORATA S/LATTE Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	PIZZA POMODORO S/LATTE CARNE/ PESCE/ LEGUMI Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini NO PARM. Arrostato di lonza Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico NO PARM. POLLO DORATO S/LATTE S/UOVO Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio NO PARM. Tonno SPINACI ALL'OLIO Frutta di stagione
3	Pastina in brodo NO PARM. Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	RISO ALL'OLIO NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido DESSERT S/LATTE	Pasta integrale al pomodoro NO PARM. PLATESSA DORATA S/LATTE Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI SPINACI ALL'OLIO Frutta di stagione
4	PASTA OLIO E SALVIA NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini NO PARM. Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' NO PARM. Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo NO PARM. CARNE/ PESCE/ LEGUMI Tris di verdure DESSERT S/LATTE	PASTA AL POMODORO NO PARM. PLATESSA DORATA S/LATTE Carote cotte Frutta di stagione

ATTENZIONE: alle diete prive di latte non viene servito il grana padano/ parmigiano reggiano. **Gli affettati sono privi di 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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di UOVO

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù Broccoletti gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	PASTA SOLO BASILICO CARNE S/UOVO IN UMIDO Purè di patate Yogurt alla frutta	Zuppa di lenticchie con riso FORMAGGIO/ PESCE Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi Platessa dorata Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Arrosto di lonza Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	Pasta pasticciata Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico POLLO DORATO S/UOVO Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido Budino	Pasta integrale al pomodoro Platessa dorata Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro FORMAGGIO/ PESCE S/UOVO/CARNE S/UOVO Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	PASTA BURRO E SALVIA Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	PASTA AL RAGU' Insalata verde e mais Frutta di stagione PARMIGIANO	Pastina in brodo FORMAGGIO/ PESCE S/UOVO/CARNE S/UOVO Tris di verdure Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora Filetto di platessa* dorato al forno Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di FRUTTA SECCA

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al ragù Broccoletti gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	PASTA SOLO BASILICO CARNE S/FR.SECCA ALL'OLIO O IN UMIDO Purè di patate Yogurt alla frutta	PASSATO DI VERDURA S/FR.SECCA con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi Platessa dorata Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	PASSATO DI VERDURA S/FR.SECCA con crostini Arrosto di lonza Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	Pasta pasticciata Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico Fettinadi pollo dorata al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido BUDINO VANIGLIA S/FR.SECCA	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa dorato al forno Insalata Frutta di stagione	Minestrone (S/FR.SECCA) con RISO Frittata Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	PASTA BURRO E SALVIA/ RAVIOLI S/FR.SECCA BURRO E SALVIA Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	PASSATO DI VERDURA S/FR.SECCA con crostini Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	Lasagne al ragù Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con patate Tris di verdure Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora Filetto di platessa* dorato al forno Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di FAVE e LEGUMI

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA ALLO ZAFFERANO NO FARINA Primo sale VERDURA NO LEGUMI Frutta di stagione	PASTA S/SOIA AL RAGU' BROCCOLETTI GRATINATI S/SOIA Insalata e mais Frutta di stagione	PASTA S/SOIA SOLO BASILICO CARNE NO LEGUMI IN UMIDO Purè di patate Yogurt alla frutta	PASSATO CAROTE E ZUCCHINE con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	PASTA S/SOIA ALLA RICOTTA O ROBIOLA PLATESSA DORATA S/SOIA Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	PASTA S/SOIA AL POMODORO Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	PASSATO DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO ARROSTO DI LONZA NO FARINA Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	PASTA S/SOIA PASTICCIAA NO FARINA Asiago Carote julienne Succo di frutta	PASTA S/SOIA AL POMODORO E BASILICO POLLO DORATO S/SOIA VERDURA NO LEGUMI Frutta di stagione	PASTA S/SOIA ALL'OLIO Tonno Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	PASTINA S/SOIA/ RISO in brodo Affettato di tacchino (NO LEGUMI)/ CARNE ALL'OLIO/ FORMAGGIO Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile VERDURA NO LEGUMI Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo VERDURA NO LEGUMI Budino	PASTA S/SOIA AL POMODORO PLATESSA DORATA S/SOIA Insalata Frutta di stagione	PASSATO DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO Frittata Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	PASTA S/SOIA BURRO E SALVIA Asiago VERDURA NO LEGUMI Frutta di stagione	PASSATO DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO Coscia di pollo Patate al forno Frutta di stagione	PASTA S/SOIA AL RAGU Insalata verde e mais Frutta di stagione	PASTINA S/SOIA/ RISO IN BRODO Frittata con patate VERDURA NO LEGUMI Yogurt alla frutta	PASTA S/SOIA AL POMODORO PLATESSA DORATA S/SOIA Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta in BIANCO

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO Purè di patate MELA/ BANANA	RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA
2	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	Pasta all'olio CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA
3	PASTA ALL'OLIO Affettato di tacchino CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	Riso al parmigiano CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA
4	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO Coscia di pollo Patate al forno MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO/ RISO ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO CAROTE/ PATATE LESSE MELA/ BANANA	PASTA ALL'OLIO CARNE ALL'OLIO/ AFFETTATO/ PESCE ALL'OLIO Carote cotte MELA/ BANANA

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2025/2026 Dieta priva di CARNE E PESCE

Comune di
SEVESO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini Frutta di stagione	PASTA AL POMODORO E PISELLI Broccoletti gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	Pasta al pesto POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ FORMAGGIO Purè di patate Yogurt alla frutta	Zuppa di lenticchie con riso Frittata alle verdure Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ FORMAGGIO Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI Cavolfiori all'olio Frutta di stagione	PASTA POMODORO E PISELLI PASTICCIA Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio FORMAGGIO Spinaci gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo FORMAGGIO/ POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta di stagione	Polenta POLPETTE DI SOIA AL SUGO/ POLPETTE VEGETALI Piselli in umido Budino	Pasta integrale al pomodoro POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ FORMAGGIO Insalata Frutta di stagione	Minestrone con farro Frittata Spinaci gratinati Frutta di stagione
4	Tortellini di magro burro e salvia Asiago Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini FORMAGGIO/ POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI Patate al forno Frutta di stagione	LASAGNE VEGETARIANE CON PISELLI Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con patate Tris di verdure Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora POLPETTE DI SOIA/ POLPETTE VEGETALI/ FORMAGGIO Carote cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Dussmann