



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia e primaria

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

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	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 ragù di manzo (Pasta al ragù per infanzia Colturano) 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
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Tonno 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Coscia/Fusi di pollo al forno 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 Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso alla zucca/ al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Dolce
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	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 Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Limanda dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne 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 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

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

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	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 ragù di manzo (Pasta al ragù per infanzia Colturano) 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
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Tonno 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Coscia/Fusi di pollo al forno 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 Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso alla zucca/ al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Dolce
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	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 Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Limanda dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne 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 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

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

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	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 ragù di manzo (Pasta al ragù per infanzia Colturano) 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
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Tonno 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Coscia/Fusi di pollo al forno 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 Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso alla zucca/ al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Dolce
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	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 Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Limanda dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Lasagne 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 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