



Menu ESTIVO – SECONDARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE No Maiale

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù DI MANZO Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato		
4	Minestra di verdura con orzo Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA –

A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No pesce

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato		
4	Minestra di verdura con orzo Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta FRITTATA CON SPINACI Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE NO UOVO

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato/ DOLCE NO UOVO		
4	Minestra di verdura con orzo Asiago e barretta di PARMIGIANO Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta TORTINO ERBETTE E PATATE Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce FAGIOLINI E PATATE Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE NO GLUTINE

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta S/G con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca		Pasta S/G pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane/fette S/G Frutta fresca		
2	Pasta S/G con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane/fette S/G Frutta fresca		Pasta S/G al pomodoro LEGUME S/G(1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane/fette S/G Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza S/G Mozzarella (1/2 porzione) Grissini S/G Frutta fresca		Penne S/G alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane/fette S/G Gelato S/G		
4	Minestra di verdura con RISO Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca		Pasta S/G al pomodoro e ricotta FRITTATA CON SPINACI Melanzane e zucchine e patate Pane/fette S/G Frutta fresca		
5	Pasta S/G al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane/fette S/G Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e LEGUME S/G Pizza S/G Grissini S/G Frutta fresca		

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE/FETTE S/G 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 ESTIVO – SECONDARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE Vegetariano

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù DI PISELLI Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma PISELLI ALL'OLIO CAROTE Pane Gelato		
4	Minestra di verdura con orzo Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA –

A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No carne

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù DI PISELLI Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma TONNO ALL'OLIO Carote e piselli all'olio Pane Gelato		
4	Minestra di verdura con orzo Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE No fave e piselli

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma Fusi di pollo al forno CAROTE all'olio Pane Gelato		
4	Minestra di verdura con orzo NO FAVE E PISELLI Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce CON FAGIOLINI E PATATE Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA –

A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No frutta secca

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni Robiola / Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca		Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato NO FRUTTA SECCA		
4	Minestra di verdura con orzo Asiago e barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce FAGIOLINI E PATATE Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini 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 ESTIVO – SECONDARIA –

A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No latte e derivati

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico TONNO ALL'OLIO Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta AL RAGÙ LEGUME Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		
2	Pasta con pomodoro e peperoni CARNE Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro FAGIOLI Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca		
3	Insalata mista con carote e mais Pizza ROSSA TONNO ALL'OLIO Grissini NO LATTE Frutta fresca		Penne POMODORO E MELANZANE Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane DOLCE NO LATTE		
4	Minestra di verdura con orzo NASELLO AL LIMONE Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al POMODORO FRITTATA CON SPINACI Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca		
5	Caserecce FAGIOLINI E PATATE TONNO E POMODORO Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza ROSSA Grissini NO LATTE 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