



Dussmann Service

MENÙ ESTIVO 2025/2026

Scuole del Comune di
Casalpusterlengo



Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
06/04 - 10/04 04/05 – 08/05 01/06 – 05/06 29/06 – 03/07	Risotto allo zafferano Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Frutta Fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Mix di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca
13/04 – 17/04 11/05 – 15/05 08/06 – 12/06	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini di merluzzo Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata con patate Carote all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini/Insalata di farro con verdure Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca	Misto di verdure crude Pizza margherita Tacchino ½ porzione Pane Frutta Fresca
20/04 – 24/04 18/05 – 22/05 15/06 – 19/06	Pasta al pesto Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di pollo Misto di verdure cotte Pane Frutta Fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
27/04 – 01/05 25/05 – 29/05 22/06 – 26/06	Riso al grana Formaggio spalmabile (Secondaria – Polpette di manzo) Carote all'olio Pane Frutta Fresca	Crema di verdure con cereali Bocconcini di pollo al forno Purè/Patate Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata (Secondaria – Mozzarella) Insalata Pane Frutta fresca	Misto di verdure crude Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Pane Frutta Fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato Zucchine trifolate Pane Frutta fresca

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 scelta del formaggio sarà a rotazione fra primo sale/stracchino/robiola/edamer/asiago/provolone