



Dussmann Service

**Dussmann**

MENÙ ESTIVO 2026

Scuole del Comune di
Casaletto Lodigiano/ Caselle Lurani

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
05/10-09/10	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 al formaggio Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Stracchino Carote julienne Pane Frutta Fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini 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 orzo/Insalata di farro con verdure Bocconcini di pollo al forno Pomodori Pane Frutta Fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Formaggio spalmabile Patate e fagiolini in insalata Pane Frutta fresca
21/09-25/09 19/10-23/10	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) Cotoletta di lonza Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Primo sale Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Riso al grana Formaggio spalmabile Carote all'olio Pane Frutta Fresca	Crema di verdure con cereali Fusi di pollo al forno (Petto di pollo infanzia) Purè/Patate Pane Frutta fresca	Mix di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta Fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo al forno 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.