



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO Scuola primaria e infanzia Casaletto Lodigiano



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	Pasta integrale al pomodoro Tonno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Budino/Dolce	Ravioli di magro alla salvia Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Cotoletta di pollo Pure di patate Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Verdure cotte Pane 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	Pastina in brodo Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Stracchino Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino di legumi Verdura cruda mista Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata con mais Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Bocconcini di tacchino dorati Fagiolini all'olio Pane Budino/Dolce	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale al ragù Formaggio ½ porzione Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata rustica Spinaci gratinati Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa dorata Misto verdura cotta 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.

Dussmann