



Menù autunno/inverno 2025/2026

Scuola infanzia – primaria

In vigore dal 03 novembre

Comuni di
Casaletto Lodigiano e Caselle
Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
03/11-07/11					
01/12-05/12	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Ravioli di magro	Passato di verdura con cereali	Riso al grana
29/12-02/01	Mozzarella	Bastoncini di pesce	Affettato di tacchino ½ porzione	Pollo al forno	Lenticchie in umido
26/01-30/01	Carote julienne	Insalata	Verdure miste al forno	Purè di patate	Fagiolini
23/02-27/02	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
23/03-27/03	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
10/11-14/11					
08/12-12/12	Pasta pomodoro e olive	Pasta con crema di zucca	Riso allo zafferano	Gnocchi al pomodoro e pesto	Pasta agli aromi
05/01-09/01	Frittata con patate	Cotoletta di pollo	Merluzzo dorato	Polpettine di manzo in umido	Formaggio
02/02-06/02	Finocchi julienne	Cavolo cappuccio	Insalata	con carote	Spinaci
02/03-06/03	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Dolce/Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
30/03-03/04					
17/11-21/11					
15/12-19/12	Pasta al ragù	Riso olio e grana	Antipasto di verdure crude e legumi	Pasta con crema allo zafferano	Pastina in brodo
12/01-16/01	Mozzarella ½ porzione	Bocconcini di tacchino	Pizza margherita	Arrostato di lonza	Frittata al formaggio
09/02-13/02	Carote julienne	Broccoli	Pane	Insalata	Fagiolini
09/03-13/03	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
24/11-28/11					
22/12-26/12	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di verdure
19/01-23/01	Formaggio spalmabile	Frittata	Cotoletta di lonza	Scaloppina di pollo	Platessa dorata
16/02-20/02	Patate e zucchine	Insalata	Finocchi julienne	Crudité di verdure	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Budino/dolce	Frutta fresca	Frutta fresca	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