



Menù Invernale – Scuola Primaria e secondaria di primo grado – dal 10/11/25 al 03/04/26



Comune di
VILLA
CORTESE

Dussmann

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 dal 01/12 al 05/12 dal 26/01 al 30/01 dal 23/02 al 27/02 dal 23/03 al 27/03	PASSATO DI LEGUMI E VERDURE* CON FARRO FORMAGGIO CACIOTTA INSALATA E CAROTE BUDINO AL CIOCCOLATO	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI LEGUMI MISTI FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE SPECK E ZAFFERANO POLLO AL FORNO FINOCCHI* FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BASTONCINI DI PESCE* ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE
2 dal 10/11 al 14/11 dal 08/12 al 12/12 dal 07/01 al 09/01 dal 02/02 al 06/02 dal 02/03 al 06/03 dal 30/03 al 03/04	PIZZA AFF. TACCHINO ½ PORZIONE PISELLI* E CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE* CON ORZO FRITTATA ALLE VERDURE* INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA	RISOTTO ALLA ZUCCA* MOZZARELLA COSTE* ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO RATATOUILLE DI VERDURE* FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI OLIO E SALVIA HAMBURGER DI PESCE* CAROTE * FRUTTA DI STAGIONE
3 dal 17/11 al 21/11 dal 15/12 al 19/12 dal 12/01 al 16/01 dal 09/02 al 13/02 dal 09/03 al 13/03	PASTA AL RAGU' VEGETALE FRITTATA AL FORMAGGIO FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON PASTA HAMBURGER DI CARNE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO DORATI BROCCOLI* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO RICOTTA CAROTE* BUDINO ALLA VANIGLIA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MERLUZZO DORATO* FINOCCHI* FRUTTA DI STAGIONE
4 dal 24/11 al 28/11 dal 19/01 al 23/01 dal 16/02 al 20/02 dal 16/03 al 20/03	POLENTA BRUSCITT CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA PROSCIUTTO COTTO ½ PORZIONE FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE* CON RISO FRITTATA CON SPINACI* PATATE AL FORNO DESSERT ALLA FRUTTA	PASTA AL POMODORO ARISTA AL FORNO BROCCOLI* FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO* AGLI AROMI INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE

* Il Prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità ° La preparazione e la produzione dei piatti viene effettuata all'interno del centro cottura. Il pane è a basso contenuto di sale.

Grammature in linea con documento ATS Mangiar sano a Scuola (scaricabile dal portale www.ats-milano.it).

*"si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini.

(allegato II del reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".