



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE NO GLUTINE

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta S/G con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca	Crema di verdure con RISO S/G Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane/fette S/G Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca	Ravioli di magro S/G burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato S/G Carote e fagiolini all'olio Pane/fette S/G Gelato S/G
2	Pasta S/G con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane/fette S/G Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata S/G Spinaci all'olio Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G olio e parmigiano LEGUME S/G(1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane/fette S/G Frutta fresca	Minestra di legumi S/G e RISO Cotoletta di lonza S/G Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane/fette S/G Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza S/G Mozzarella (1/2 porzione) Grissini S/G Frutta fresca	RISO CON verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca	Penne S/G alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane/fette S/G Gelato S/G	Passato di legumi S/G con RISO Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno S/G Pomodori in insalata Pane/fette S/G Frutta fresca
4	Minestra di verdura con RISO Asiago Insalata mista Pane/fette S/G Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati S/G Pomodori in insalata Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G al pomodoro e ricotta FRITTATA CON SPINACI Melanzane e zucchine e patate Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G olio e parmigiano Polpette di legumi S/G e verdure Spinaci Pane/fette S/G Frutta fresca	Gnocchi S/G al pomodoro Platessa gratinata S/G Carote julienne Pane/fette S/G Frutta fresca
5	Pasta S/G al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane/fette S/G Frutta fresca	Passato di verdura con RISO CARNE in umido con piselli Pane/fette S/G Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e LEGUME S/G Pizza S/G Grissini S/G Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino S/G Carote julienne Pane/fette S/G Frutta fresca	Pasta S/G al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane/fette S/G DOLCE S/G

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE/FETTE S/G a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE No latte e derivati

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico TONNO ALL'OLIO Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta AL RAGÙ LEGUME Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata CON ZUCCHINE Insalata mista Pane Frutta fresca	PASTA AGLI AROMI Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro DOLCE NO LATTE
2	Pasta con pomodoro e peperoni CARNE Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta ALL'OLIO FAGIOLI Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo Cotoletta di lonza Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al POMODORO Frittata con patate NO LATTE Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza ROSSA TONNO ALL'OLIO Grissini NO LATTE Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata ALLE ERBETTE Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne POMODORO E MELANZANE Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane DOLCE NO LATTE	Passato di legumi con farro UOVO STRAPAZZATO Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo NASELLO AL LIMONE Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto CON CREMA DI ZUCCHINE Bocconcini di pollo panati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al POMODORO FRITTATA CON SPINACI Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta ALL'OLIO Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce FAGIOLINI E PATATE TONNO E POMODORO Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo in umido con piselli Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza ROSSA Grissini NO LATTE Frutta fresca	Risotto allo zafferano NO LATTE Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro DOLCE NO LATTE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE No Maiale

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù DI MANZO Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo FORMAGGIO FRESCO Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo in umido con piselli Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro Torta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE No pesce

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia FORMAGGIO FRESCO Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso PISELLI IN UMIDO Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo Cotoletta di lonza Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale TORTINO DI VERDURE Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta FRITTATA CON SPINACI Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO FRESCO Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo in umido con piselli Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico TORTINO DI VERDURE Fagiolini all'olio Pane di grano duro Torta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE NO UOVO

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli TORTINO ZUCCHINE E RICOTTA Insalata mista Pane Frutta fresca	PASTA AGLI AROMI Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato/ DOLCE NO UOVO
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo Cotoletta di lonza NO UOVO Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al POMODORO TORTINO DI PATATE Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure TORTINO CON ERBETTE Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato/ DOLCE NO UOVO	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati NO UOVO Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta TORTINO ERBETTE E PATATE Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce FAGIOLINI E PATATE Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo in umido con piselli Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino NO UOVO Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro DOLCE NO UOVO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE Vegetariano

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini TORTINO DI VERDURE Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù DI PISELLI Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia FORMAGGIO FRESCO Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso PISELLI IN UMIDO Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo TORTINO DI VERDURE Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma PISELLI ALL'OLIO CAROTE Pane Gelato	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale TORTINO DI VERDURE Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine FRITTATA Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO FRESCO Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo PISELLI IN UMIDO CON PATATE Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano FORMAGGIO FRESCO Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico TORTINO DI VERDURE Fagiolini all'olio Pane di grano duro Torta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA – A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No carne

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini TONNO ALL'OLIO Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù DI PISELLI Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo FORMAGGIO FRESCO Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma TONNO ALL'OLIO Carote e piselli all'olio Pane Gelato	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine FRITTATA Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo PISELLI IN UMIDO CON PATATE Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano FORMAGGIO FRESCO Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro Torta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO –PRIMARIA –

A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No fave e piselli

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini NO FAVE E PISELLI Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto ALLA PARMIGIANA Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso NO FAVE E PISELLI Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo NO FAVE E PISELLI Cotoletta di lonza Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al POMODORO Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure NO FAVE E PISELLI Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma Fusi di pollo al forno CAROTE all'olio Pane Gelato	Passato di legumi con farro NO FAVE E PISELLI Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale NO FAVE E PISELLI Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo NO FAVE E PISELLI Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure NO FAVE E PISELLI Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce CON FAGIOLINI E PATATE Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo NO FAVE E PISELLI CARNE IN UMIDO NO PISELLI Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro Torta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann



Menu ESTIVO – PRIMARIA –

A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

No frutta secca

Comune di
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	PASTA AGLI AROMI Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato NO FRUTTA SECCA
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo Cotoletta di lonza Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al POMBORO Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato NO FRUTTA SECCA	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce FAGIOLINI E PATATE Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo in umido con piselli Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro DOLCE NO FRUTTA SECCA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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 banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann