

Menu INVERNALE – SECONDARIA –
A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE

Comune di
MELZO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca		Ravioli di magro olio e salvia Platessa gratinata Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca		
2	Risotto con zucca/ paesana Erbazzone Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca		Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt		
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca		Risotto allo zafferano Nasello gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca		
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca		Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca		
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca		Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca		

OLIO EXTRAVEGINE 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 INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE NO CARNE NO PESCE

Comune di MELZO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale FORMAGGIO FRESCO Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia FRITTATA Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* Erbazzone* Frittata con spinaci* (infanzia) Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto PISELLI* E PATATE Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata NO CARNE Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci *con riso FRITTATA Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano FORMAGGIO FRESCO Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	PASTA AL POMODORO Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano CROCCHETTE PATATE E FORMAGGIO Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi FORMAGGIO FRESCO Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * con crostini Frittata parmigiano e zucchine* Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	PASTA RAGù DI VERDURE* Verdure miste con patate e piselli* Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura *con riso FRITTATA Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO FRESCO Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	PASTA AL POMODORO Frittata con spinaci* e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana FORMAGGIO FRESCO Insalata mista Pane Frutta fresca	RAGù DI PISELLI* Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate e formaggio Carote julienne Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure* con pasta FORMAGGIO FRESCO Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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 INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE NO CARNE

Comune di MELZO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale FORMAGGIO FRESCO Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* Erbazzone* Frittata con spinaci* (infanzia) Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto PISELLI* E PATATE Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata NO CARNE Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci *con riso FRITTATA Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce* Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	PASTA AL POMODORO Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano Nasello gratinato* Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi FORMAGGIO FRESCO Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * con crostini Frittata parmigiano e zucchine* Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	PASTA RAGù DI VERDURE* Verdure miste con patate e piselli* Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura *con riso FRITTATA Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci* e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana FORMAGGIO FRESCO Insalata mista Pane Frutta fresca	RAGù DI PISELLI* Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate e formaggio Carote julienne Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure* con pasta Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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

Comune di
MELZO

Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE NO FAVE E PISELLI

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura NO FAVE E PISELLI Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro NO FAVE E PISELLI Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* Erbazzone* Frittata con spinaci* (infanzia) Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci *con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce* Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	Tortellini in brodo vegetale Hamburger di legumi NO FAVE E PISELLI Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano Nasello gratinato* Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * NO FAVE E PISELLI con crostini Frittata parmigiano e zucchine* Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e CAROTE* Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura *NO FAVE E PISELLI con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci* e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo NO FAVE E PISELLI Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate e formaggio Carote julienne Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure* con pasta NO FAVE E PISELLI Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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 INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE NO FRUTTA SECCA

Comune di MELZO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	PASTA olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* FRITTATA CON SPINACI Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	Pasta al POMODORO Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale yogurt	Crema di carote e ceci *con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce* Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA	Risotto allo zafferano Nasello gratinato* Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli* Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura * con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli* Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate e formaggio Carote julienne Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA	Passato di verdure* con pasta Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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

Comune di
MELZO

Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA –
A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE
NO GLUTINE

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane SG Frutta fresca	Pastina SG/RISO in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore* Pane SG Frutta fresca	Ravioli di magro SG olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane SG Frutta fresca	Pasta SG olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane SG Frutta fresca	Passato di verdura* con RISO Primo sale Broccoletti Pane SG Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* FRITTATA CON SPINACI Fagiolini al vapore* Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pasto Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane SG Frutta fresca	Pasta SG AL RAGù Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane SG yogurt	Crema di carote e ceci *con riso CARNE SG Patate Pane SG Frutta fresca	Pasta SG olio e parmigiano Crocchette di pesce* SG Spinaci all'olio* Pane SG Frutta fresca
3	Pasta SG all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane SG Frutta fresca	Pastina SG/ RISO in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane SG DOLCE SG	Risotto allo zafferano Nasello gratinato* SG Fagiolini all'olio* Pane SG Frutta fresca	Pasta SG agli aromi Cotoletta di lonza SG Erbette all'olio* Pane SG Frutta fresca	Crema di legumi * con RISO Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane SG Frutta fresca
4	Pasta SG integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli* Pane SG Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini SG Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura * con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane SG Frutta fresca	Gnocchi SG al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane SG Frutta fresca
5	Pasta SG al tonno Frittata con spinaci e formaggio Carote al vapore Pane SG Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane SG Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli* Polenta Cavolfiori al forno Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con ragù di lenticchie Hamburger di patate e formaggio Carote julienne Pane SG DOLCE SG	Passato di verdure* con RISO SG Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane SG Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE SG a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA SG 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

Comune di
MELZO

Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA –
A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE
NO LATTE E DERIVATI

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura FRITTATA NO LATTE Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino NO LATTE Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	PASTA olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	PASTA ALL'OLIO Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro TONNO ALL'OLIO Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* FRITTATA CON SPINACI NO LATTE Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca	PASTA AL RAGù PISELLI Insalata mista con carote Pane integrale DOLCE NO LATTE	Crema di carote e ceci *con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate Pane Frutta fresca	PASTA ALL'OLIO Crocchette di pesce* Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana TONNO ALL'OLIO Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi NO LATTE Insalata mista Pane DOLCE NO LATTE	Risotto allo zafferano NO LATTE Nasello gratinato* Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * con crostini FRITTATA NO LATTE Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano FRITTATA NO LATTE Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli* Pane integrale DOLCE NO LATTE	Pizza ROSSA TONNO ALL'OLIO Carote julienne Grissini NO LATTE Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura * con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al tonno FRITTATA NO LATTE Carote al vapore Pane Frutta fresca	RISO ALL'OLIO Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli* Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate NO LATTE Carote julienne Pane DOLCE NO LATTE	Passato di verdure* con pasta Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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

Comune di
MELZO

Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE
NO MAIALE

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con fromaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* Erbazzone * Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale yogurt	Crema di carote e ceci *con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce* Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	PASTA AL POMODRO Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano Nasello gratinato* Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi FORMAGGIO FRESCO Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne NO MAIALE Verdure miste con patate e piselli* Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura * con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al tonno Frittata spinaci e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli* Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate Carote julienne Pane Barretta di cioccolato	Passato di verdure* con pasta Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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 INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE NO UOVO

Comune di MELZO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura FORMAGGIO FRESCO Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	PASTA olio e salvia Platessa gratinata* Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* TONNO ALL'OLIO Fagiolini al vapore* Pane Frutta fresca	Pasta al POMODORO Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale yogurt	Crema di carote e ceci *con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce* Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	PASTINA in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane DOLCE NO UOVO	Risotto allo zafferano Nasello gratinato* Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza NO UOVO Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi * con crostini FORMAGGIO FRESCO Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli* Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura * con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa al limone* Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al tonno FORMAGGIO FRESCO Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli* Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate Carote julienne Pane Barretta di cioccolato	Passato di verdure* con pasta Merluzzo al limone* Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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

Comune di
MELZO

Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA –
A.S. 2026/2027 - Dal 2 NOVEMBRE al 11 APRILE
NO PESCE

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia FRITTATA Insalata mista con finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido Ratatouille di verdure con patate Pane Frutta fresca	Passato di verdura * con farro Primo sale Broccoletti Pane di grano duro Frutta fresca
2	Risotto con zucca/ paesana* Erbazzone* Frittata con spinaci (infanzia) Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Pane integrale Yogurt	Crema di carote e ceci*con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano FORMAGGIO FRESCO Spinaci all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Pane Frutta fresca	Tortellini in brodo vegetale Hamburger di legumi Insalata mista Pane Torta	Risotto allo zafferano CROCCHETTE PATATE E FORMAGGIO Fagiolini all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Crema di legumi* con crostini Frittata parmigiano e zucchine Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
4	Pasta integrale porri e zafferano Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Verdure miste con patate e piselli * Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Grissini Frutta fresca	Crema di fagioli e verdura *con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO FRESCO Fagiolini lessi* Pane di grano duro Frutta fresca
5	Pasta al POMODORO Frittata con spinaci* e formaggio Carote al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo Bocconcini di pollo (infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Bruscit di manzo con piselli Polenta Cavolfiori al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale con ragù di lenticchie Hamburger di patate e formaggio Carote julienne Pane Barretta di cioccolato al latte	Passato di verdure* con pasta FORMAGGIO FRESCO Fagiolini all'olio* Pane di grano duro Frutta fresca

OLIO EXTRAVEGINE 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