

Dussmann Service

Scuole del Comune di **Trescore Balneario**
Scuola dell'infanzia

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 10 settembre 2026

Settimana	*Lunedì*	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
1	Sedani al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Orzotto con verdure Scamorza dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Arrosto di Vitellone Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Fusilli integrali al pesto Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Insalata verde Pizza margherita Pane Frutta fresca	Risotto primavera Bocconcino di pollo Zucchine* gratinate Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Polpette/hamburger di legumi Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali pomodoro e olive Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Filetto di merluzzo* dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
3	Mezze penne agli aromi Formaggio Edamer Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pesto, patate* e fagiolini* Limanda* dorata Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Penne al pomodoro Uova strapazzate Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure Spezzatino di tacchino in umido Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Piselli* in umido Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Farro con sugo di verdure Frittata Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Penne integrali con pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Sedani olio e grana Tortino di legumi Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO