

Dussmann Service

Scuole del Comune di **Trescore Balneario**

NIDO I CUCCIOLI

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore da settembre 2026

Settimana	*Lunedì* *merenda: frutta fresca*	*Martedì* *merenda: pane e marmellata*	*Mercoledì* *merenda: yogurt bianco*	*Giovedì* *merenda: frutta fresca* *(alternata 2 volte al mese: torta)*	*Venerdì* *merenda: pane e marmellata*
1	Sedani al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Scamorza dolce Zucchine Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Arrosto di Vitellone Carote all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli al pesto Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Fagiolini all'olio Pizza margherita Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Bocconcini di pollo Zucchine* gratinate Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Polpette/hamburger di legumi Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli pomodoro e olive Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano Filetto di merluzzo* dorato Carote all'olio Pane Frutta fresca
3	Mezze penne agli aromi Formaggio Edamer Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Fusilli al pesto, patate* e fagiolini* Limanda* dorata Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Penne al pomodoro Uova strapazzate Carote all'olio 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 Frutta fresca
4	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Fagiolini Pane Frutta fresca	Passato di verdure* con farro Frittata Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Penne con pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo Zucchine Pane Frutta fresca	Sedani olio e grana Tortino di legumi Carote all'olio 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