



Dussmann Service

MENÙ ESTIVO 2026/2027



Scuole del Comune di
Casalpusterlengo

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
07/09 – 11/09 05/10 -09/10	Risotto allo zafferano Tonno all’olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane integrale Frutta Fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino dorati Misto di verdure Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Frittata Zucchine al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta Fresca
14/09 – 18/09 12/09 -16/09	Misto di verdure crude Pizza margherita Tacchino ½ porzione Pane Frutta Fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata con patate Fagiolini in insalata Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure e lenticchie con crostini/Insalata di farro con verdure Cotoletta di pollo Pomodori Pane Frutta Fresca	Riso in banco al grana Crocchetta di verdure e cannellini Carote all’olio Pane Frutta fresca	Pasta con salsa allo zafferano Pesce dorato Insalata verde Pane Frutta fresca
21/09 – 25/09 19/100-23/10	Gnocchi al pomodoro e basilico Crocchette di pollo Carote julienne Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Frittata al formaggio Misto di verdure Pane integrale Frutta fresca	Pasta e lenticchie (rossa) Formaggio Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di manzo Fagiolini all’olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
28/09 – 02/10 26/10 -30/10	Misto di verdure crude Pizza margherita Formaggio ½ porzione Pane Frutta Fresca	Crema di verdure con cereali Pollo al forno Purè/Patate Pane integrale Frutta fresca	Riso al grana Tortino carote zucchine e legumi (Secondaria – Polpette di manzo) Carote all’olio Pane Frutta Fresca	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Filetè di pesce dorato Zucchine trifolate Pane Frutta fresca

L’elenco degli allergeni presenti nel piattmelo 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.

