



# Menù estivo - Primaria e secondaria di primo grado - A.S.2025/2026 – dal 09/04/26 al 31/10/2026 NO CARNE



Comune di  
Villa  
Cortese

Dussmann

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> dal 07/04 al 10/04 dal 04/05 al 08/05 dal 03/06 al 5/06	PIZZA FORMAGGIO ½ PORZIONE INSALATA MISTA  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO* DORATO FINOCCHI* AL FORNO  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO TORTINO DI LEGUMI POMODORI  GELATO	PASTA AL POMODORO E BASILICO FORMAGGIO SPALMABILE CAROTE JULIENNE  FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE* CON PASTA POLPETTE DI SOIA FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE
<b>2</b> dal 13/04 al 17/04 dal 11/05 al 15/05	RISOTTO CON VERDURE* PRIMO SALE INSALATA VERDE  FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO POLPETTE DI SOIA ZUCCHINE  FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI FRITTATA ALLE VERDURE FAGIOLINI*  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO TOTANI* GRATINATI CAROTE*  YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI PATATE E FORMAGGIO POMODORI  FRUTTA DI STAGIONE
<b>3</b> dal 20/04 al 24/04 dal 18/05 al 22/05	PASTA AL RAGÙ VEGETALE FRITTATA ZUCCHINE AL FORNO  BUDINO AL CIOCCOLATO	CREMA DI VERDURE* CON FARRO RICOTTA PATATE AL FORNO  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI ZAFFERANO BURGER DI VERDURE* POMODORI  FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA FORMAGGIO ½ PORZIONE INSALATA VERDE CON MAIS E OLIVE  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BASTONCINI DI PESCE* FAGIOLINI*  FRUTTA DI STAGIONE
<b>4</b> dal 27/04 al 30/04 dal 25/05 al 29/05	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON ORZO MOZZARELLA POMODORI E ORIGANO  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO E PESTO BURGER DI VERDURA* INSALATA VERDE  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLE VERDURE* TORTINO DI PESCE PATATE PREZZEMOLATE  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO DI ZUCCHINE FRITTATA CAROTE JULIENNE  DESSERT ALLA FRUTTA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI LIMANDA* GRATINATO ZUCCHINE TRIFOLATE  FRUTTA DI STAGIONE

Le merende vengono servite agli utenti del post orario -\* Il Prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità ° La preparazione e la produzione dei piatti viene effettuata all'interno del centro cottura.

Il pane è a basso contenuto di sale.

\*"si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini.

(allegato II del reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contaminatio sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".