



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



**Comune di  
Villa  
Cortese**

**Dussmann**

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 dal 07/04 al 10/04 dal 04/05 al 08/05 dal 03/06 al 5/06	PIZZA S/G AFF. TACCHINO ½ PORZIONE INSALATA MISTA  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO S/G MERLUZZO* DORATO S/G FINOCCHI* AL FORNO  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO S/G ARROSTO DI TACCHINO S/G POMODORI  GELATO S/G	PASTA S/G AL POMODORO E BASILICO FORMAGGIO SPALMABILE CAROTE JULIENNE  FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE* CON RISO HAMBURGER DI BOVINO S/G FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE
2 dal 13/04 al 17/04 dal 11/05 al 15/05	RISOTTO CON VERDURE*S/G PRIMO SALE INSALATA VERDE  FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO S/G SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE  FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI S/G DI MAGRO AGLI AROMI FRITTATA ALLE VERDURE S/G FAGIOLINI*  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA S/G AL PESTO TOTANI* GRATINATI S/G CAROTE*  YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA ALL'OLIO S/G HAMBURGER DI PATATE E FORMAGGIO S/G POMODORI  FRUTTA DI STAGIONE
3 dal 20/04 al 24/04 dal 18/05 al 22/05	PASTA S/G AL RAGÙ VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO DORATI ZUCCHINE AL FORNO  BUDINO AL CIOCCOLATO	CREMA DI VERDURE* CON RISO S/G RICOTTA PATATE AL FORNO S/G  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA S/G ALLA CREMA DI ZAFFERANO HAMBURGER DI MANZO S/G POMODORI  FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA S/G PROSCIUTTO COTTO ½ PORZIONE INSALATA VERDE CON MAIS E OLIVE  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA S/G BASTONCINI DI PESCE*S/G FAGIOLINI*  FRUTTA DI STAGIONE
4 dal 27/04 al 30/04 dal 25/05 al 29/05	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO S/G MOZZARELLA POMODORI E ORIGANO  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA S/G AL POMODORO E PESTO AFFETTATO DI TACCHINO S/G INSALATA VERDE  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO S/G ALLE VERDURE* SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO PATATE PREZZEMOLATE  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA S/G AL PESTO DI ZUCCHINE FRITTATA S/G CAROTE JULIENNE  DESSERT ALLA FRUTTA	PASTA S/G AL POMODORO FILETTO DI LIMANDA* GRATINATO S/G 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.

(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".