



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



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 ROSSA AFF. TACCHINO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO S/L MERLUZZO* DORATO FINOCCHI* AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI SORBETTO	PASTA AL POMODORO E BASILICO FORMAGGIO NO LATTOSIO CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE* CON PASTA HAMBURGER DI BOVINO FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE
2 dal 13/04 al 17/04 dal 11/05 al 15/05	RISOTTO CON VERDURE*S/L FORMAGGIO NO LATTOSIO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA ALLE VERDURE S/L FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON CREMA DI BASILICO TOTANI* GRATINATI CAROTE* YOGURT NO LATTOSIO	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI PATATE S/L POMODORI FRUTTA DI STAGIONE
3 dal 20/04 al 24/04 dal 18/05 al 22/05	PASTA AL RAGÙ VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO DORATI ZUCCHINE AL FORNO BUDINO NO LATTE	CREMA DI VERDURE* CON FARRO FORMAGGIO NO LATTOSIO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI ZAFFERANO S/L HAMBURGER DI MANZO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA ROSSA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE CON MAIS E OLIVE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA S/L BASTONCINI DI PESCE* FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE
4 dal 27/04 al 30/04 dal 25/05 al 29/05	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON ORZO PESCE IMPANATO POMODORI E ORIGANO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO E BASILICO AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLE VERDURE*S/L SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO DI ZUCCHINE S/L FRITTATA S/L CAROTE JULIENNE YOGURT NO LATTOSIO	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".