



Menù estivo - Primaria e secondaria di primo grado - A.S.2025/2026 – dal 09/04/26 al 31/10/2026



**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	INSALATA MISTA PIZZA AFF. TACCHINO ½ PORZIONE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO* DORATO FINOCCHI* AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI GELATO	PASTA AL POMODORO E BASILICO FORMAGGIO SPALMABILE 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* PRIMO SALE INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO 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
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 AL CIOCCOLATO	CREMA DI VERDURE* CON FARRO RICOTTA PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI ZAFFERANO HAMBURGER DI MANZO POMODORI FRUTTA DI STAGIONE	INSALATA VERDE CON MAIS E OLIVE PIZZA FORMAGGIO ½ PORZIONE FRUTTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 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 MOZZARELLA POMODORI E ORIGANO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO E PESTO AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLE VERDURE* SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO 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".