



# Menù estivo 2025/2026

in vigore da APRILE 2026

Comune di  
**VANZAGHELLO**



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Insalata di riso Rolle' di frittata Carote julienne Pane INTEGRALE Frutta Merenda: focaccia dolce	Farrotto al pomodoro Tonno all'olio di oliva Insalata Pane e frutta Merenda: succo e crackers	Piselli e carote brasati Pizza margherita GRISSINI Frutta Merenda: yogurt	Pasta agli aromi Scaloppina di lonza al limone Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: gelato	Pasta al pesto Formaggio al taglio Pomodori Pane e frutta Merenda: plumcake
2	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Fusi di pollo al forno Carote julienne Pane INTEGRALE Frutta Merenda: focaccia dolce	Riso alla cantonese con uova e piselli Formaggio ½ porz. Zucchine al forno Pane e frutta Merenda: succo e crackers	Insalata ricca con mais e olive Pasta al ragù Pane e frutta Merenda: yogurt	Gnocchi al pomodoro Merluzzo in umido Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: gelato	Farfalle al pesto Mozzarella Pomodori Pane e frutta Merenda: plumcake
3	Spatzle bianchi al burro e salvia Frittata Fagiolini Pane INTEGRALE Frutta Merenda: focaccia dolce	Spaghetti al pomodoro (Pasta al pomodoro per Infanzia) Formaggio spalmabile Carote julienne con mais Pane e frutta Merenda: succo e crackers	Raviolini di magro olio e grana Tonno all'olio di oliva Insalata Pane e frutta Merenda: yogurt	Pasta all'olio e Grana Cotoletta di pollo Zucchine all'olio Pane e frutta Merenda: gelato	Pasta al pesto e cannellini Formaggio al taglio ½ porzione Pomodori Pane e frutta Merenda: plumcake
4	Farro al pesto rosso Frittata Zucchine al forno Pane INTEGRALE Frutta Merenda: focaccia dolce	Pasta integrale alla milanese Pesce gratinato Carote julienne Pane e frutta Merenda: succo e crackers	Lasagna al pesto Mozzarella ½ porzione Pomodori Pane e frutta Merenda: yogurt	Pastina in brodo vegetale Salsiccia Patate Pane e frutta Merenda: gelato	Pasta agli aromi Tortino vegetariano (piselli, patate e Fontal) Insalata Pane e frutta Merenda: plumcake

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto 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.

**Dussmann**