

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA
RICETTARIO MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
PRIMI PIATTI				
MACCHERONCINI AL RAGU' DI MANZO				
pasta (glutine, soia)	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
olio extra vergine d'oliva	3	3	3	3
trita di vitellone	15	15	20	20
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
cipolla, carote	qb	qb	qb	qb
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
PENNE INTEGRALI AL TONNO				
pasta integrale (glutine, soia)	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
tonno (pesce)	10	10	15	20
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
carote, cipolla	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
SEDANINI AL POMODORO				
pasta (glutine, soia)	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
carote, cipolla	qb	qb	qb	qb
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
PENNE INTEGRALI AL POMODORO				
pasta integrale (glutine, soia)	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
carote, cipolla	qb	qb	qb	qb
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
PENNE INTEGRALI AL RAGU' DI VERDURE				
pasta integrale (glutine, soia)	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
verdura fresca di stagione	20	30	30	35
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
FUSILLI ALL' OLIO				
pasta (glutine, soia)	50	70	80	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA
RICETTARIO MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
PRIMI PIATTI				
CHICCHE/GNOCCHI AL PESTO				
gnocchi (glutine, soia)	100	100	150	200
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
pesto (latte, frutta a guscio, uovo, anacardi, soia, sedano, sesamo)	5	5	10	15
basilico	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
PIZZA MARGHERITA				
pizza margherita (glutine, latte, uovo, sesamo, senape)	150	200	200	350
RISO AL POMODORO				
riso	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
cipolla, carote	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
RISOTTO ALLO ZAFFERANO				
riso	50	70	80	100
cipolla, carote, patate per brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
zafferano	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
RISO ALL'INGLESE				
riso	50	70	80	100
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	5	7	7	10
QUADRUCCI RICOTTA E SPINACI OLIO E SALVIA				
ravioli (glutine, latte, uovo, soia, frutta a guscio, senape, sedano)	60	80	100	110
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	qb	qb	qb	qb
salvia	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
CREMA DI ZUCCA E CAROTE CON ORZO				
farro/orzo (glutine, soia, frutta a guscio)	25	35	35	50
patate	40	50	50	60
zucca e carote	50	70	70	90
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA
RICETTARIO MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
PRIMI PIATTI				
PASSATO DI VERDURE CON FARRO/ORZO				
farro/orzo (glutine, soia, frutta a guscio)	25	35	35	50
patate	40	50	50	60
verdure fresche di stagione	50	70	70	90
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO				
farro (glutine, soia, frutta a guscio)	25	35	35	50
legumi secchi (glutine,soia, sesamo, frutta a guscio)	25	30	30	35
patate	40	50	50	60
verdure fresche di stagione	50	70	70	90
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	8
CREMA DI VERDURE CON CROSTINI INTEGRALI				
crostini integrali (glutine)	25	35	35	50
patate	40	50	50	60
verdura fresca di stagione	50	70	70	90
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano (latte)	3	5	5	5

SECONDI PIATTI				
MOZZARELLA				
mozzarella (latte)	30	60	60	100
MOZZARELLA 1/2 porzione				
mozzarella (latte)	15	30	30	60
PRIMO SALE				
primo sale (latte)	40	60	60	100
FORMAGGIO LATTERIA				
formaggio latteria (latte)	30	50	50	50
COTOLETTA DI POLLO				
pollo, petto	40	60	70	80
pangrattato (glutine)	qb	qb	qb	qb
misto d'uovo pastorizzato (uovo)	6	6	6	6
olio di oliva extra vergine	5	5	5	6
sale	qb	qb	qb	qb
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO				
filetto di platessa msc (pesce)	60	80	100	150
pangrattato (glutine)	qb	qb	qb	qb
misto d'uovo pastorizzato (uovo)	6	6	6	6
olio di oliva extra vergine	5	5	5	6
sale	qb	qb	qb	qb

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA
RICETTARIO MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
SECONDI PIATTI				
POLPETTE DI MANZO AL POMODORO				
manzo, macinato	30	50	50	65
misto d'uovo pastorizzato (uovo)	6	6	6	6
formaggio grattugiato (latte)	qb	qb	qb	qb
pomodori pelati	25	30	30	35
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
aromi	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO				
pollo, petto	40	60	70	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
aromi	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
FUSI DI POLLO AL FORNO				
pollo, fuso	40	60	70	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
POLPETTINE DI MERLUZZO				
filetto di merluzzo (pesce)	40	55	55	75
patate	15	20	20	30
pane grattugiato (glutine)	qb	qb	qb	qb
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
TOTANI GRATINATI				
totani (pesce)	60	70	80	150
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
pane grattugiato (glutine)	qb	qb	qb	qb
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
FRITTATA AL FORNO				
uova (uovo)	50	50	50	50
formaggio (latte)	5	5	5	5
olio di oliva extravergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
UOVA STRAPAZZATE				
uova (uovo)	50	50	50	50
formaggio (latte)	5	5	5	5
olio di oliva extravergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
LENTICCHIE AL POMODORO				
lenticchie secche (glutine, soia, frutta in guscio)	20	30	30	40
pomodori pelati	25	30	30	35
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale,aromi	0,3	0,3	0,3	0,3

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA
RICETTARIO MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
PISELLINI AL POMODORO				
Pisellini freschi (soia, frutta in guscio)	20	30	30	40
pomodori pelati	25	30	30	35
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale,aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
LENTICCHIE AGLI AROMI				
lenticchie secche (glutine, soia, frutta in guscio)	20	30	30	40
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale,aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
TORTINO DI LEGUMI E VERDURE				
legumi secchi (glutine, soia, frutta in guscio)	20	30	30	40
patate	30	40	40	50
verdure fresche di stagione	30	40	40	50
pangrattato (glutine)	qb	qb	qb	qb
formaggio (latte)	5	5	5	5
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3

CONTORNI				
INSALATE A FOGLIA				
insalata	20	40	50	50
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
CAROTE JULIENNE				
carote	40	60	60	60
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
VERDURA COTTA				
verdura fresca	80	120	150	200
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
PATATE AL FORNO				
patate	200	250	280	330
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
CRUDITE' DI FINOCCHI				
Finocchi	40	60	60	60
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3