



Menù Primavera-Estate 2025/2026
 Comune di Desenzano del Garda
 Scuole dell'Infanzia
 In vigore dal 08/04/2026



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 08/04/26 al 10/04/26 Dal 04/05/26 al 08/05/26 Dal 03/06/26 al 05/06/26 Dal 29/06/26 al 30/06/26	Fusilli all'olio Lenticchie decorticate al pomodoro Insalata mista con mais Frutta fresca Pane	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Carote julienne Frutta fresca Pane ½ porz	Crema di carote con orzo Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Frutta fresca Pane integrale	Fusilli integrali al pesto Polpette di merluzzo msc Insalata verde Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane
2 Dal 13/04/26 al 17/04/26 Dal 11/05/26 al 15/05/26 Dal 08/06/26 al 12/06/26	Risotto allo zafferano Caprese (Mozzarella e Pomodori freschi) Frutta fresca Pane	Maccheroncini olio e parmigiano Frittata al formaggio Spinaci all'olio Frutta fresca Pane	Penne integrali al pesto con fagiolini e patate Polpette di ceci al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con farro Bocconcini di pollo con aromi Patate al forno Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Totani gratinati Insalata e mais Frutta fresca Pane
3 Dal 20/04/26 al 24/04/26 Dal 18/05/26 al 22/05/26 Dal 15/06/26 al 19/06/26	Sedanini alla norma Cosce di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Crema di verdure con crostini integrali Uova strapazzate Pomodori freschi Frutta fresca Pane	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata verde Frutta fresca Pane integrale ½ porz	Maccheroncini al ragù di vitellone Lenticchie al pomodoro Carote julienne Frutta fresca Pane	Riso all'inglese Cotoletta di platessa Zucchine trifolate Frutta fresca Pane
4 Dal 27/04/26 al 30/04/26 Dal 25/05/26 al 29/05/26 Dal 22/06/26 al 26/06/26	Tagliatelle al pomodoro Primo sale Carote julienne Frutta fresca Pane	Risotto alle zucchine Medaglioni di cannellini e carote Pomodori freschi Frutta fresca Pane	Mezze penne integrali al ragù di verdure Totani gratinati Tris di verdure al forno Frutta fresca Pane integrale	Raviolini ricotta e spinaci all'olio Scaloppine di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca Pane	Crema di verdure e legumi con orzo Frittata al forno con patate Spinaci all'olio Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
2. l'utilizzo di sale iodato
3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pesca, albicocca, prugne
4. l'utilizzo di alimenti biologici
5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann