

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025/2026 - RICETTARIO E GRAMMATURE

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
<b>PRIMI PIATTI</b>				
<b>SEDANINI ALLA NORMA</b>				
pasta ( <b>glutine, soia</b> )	50	70	80	100
pomodori pelati	40	45	50	60
melenzane	20	30	30	35
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
carote,cipolla	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano ( <b>latte</b> )	3	5	5	8
<b>MEZZE PENNE INTEGRALI AL RAGU' DI VERDURE</b>				
pasta integrale ( <b>glutine, soia</b> )	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 ( <b>latte</b> )	3	5	5	8
<b>MACCHERONCINI AL RAGU' DI VITELLONE</b>				
pasta ( <b>glutine, soia</b> )	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 ( <b>latte</b> )	3	5	5	8
<b>FARFALLE/TAGLIATELLE AL POMODORO</b>				
pasta ( <b>glutine, soia</b> )	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 ( <b>latte</b> )	3	5	5	8
<b>MACCHERONCINI OLIO E PARMIGIANO</b>				
pasta ( <b>glutine, soia</b> )	50	70	80	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano ( <b>latte</b> )	3	5	5	8
<b>FUSILLI ALL'OLIO</b>				
pasta ( <b>glutine, soia</b> )	50	70	80	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano ( <b>latte</b> )	3	5	5	8

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025/2026 - RICETTARIO E GRAMMATURE

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
<b>PRIMI PIATTI</b>				
<b>FUSILLI INTEGRALI AL PESTO</b>				
pasta integrale ( <b>glutine, soia</b> )	50	70	80	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
pesto ( <b>latte, frutta a guscio, uovo, anacardi, soia, sedano, sesamo</b> )	5	5	10	15
basilico	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>PENNE INTEGRALI AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE</b>				
pasta integrale ( <b>glutine, soia</b> )	50	70	80	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
pesto ( <b>latte, frutta a guscio, uovo, anacardi, soia, sedano, sesamo</b> )	5	5	10	15
fagiolini	20	30	30	35
patate	20	30	30	35
basilico	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>GNOCCHI AL POMODORO</b>				
gnocchi ( <b>glutine, soia</b> )	100	100	150	200
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 ( <b>latte</b> )	3	5	5	8
<b>PIZZA MARGHERITA</b>				
pizza margherita ( <b>glutine, latte, uovo, sesamo, senape</b> )	150	200	200	350
<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b>				
riso	50	70	80	100
parmigiano reggiano ( <b>latte</b> )	3	3	3	3
latte ( <b>latte</b> )	qb	qb	qb	qb
farina ( <b>glutine, soia</b> )	qb	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	5	5	5	6
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>RISOTTO ALLE ZUCCHINE</b>				
riso	50	70	80	100
zucchine	50	70	70	80
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
cipolla, carote, patate per brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
parmigiano reggiano ( <b>latte</b> )	3	5	5	8

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
<b>PRIMI PIATTI</b>				
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b>				
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
<b>RISO ALL'INGLESE</b>				
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
<b>RAVIOLINI RICOTTA E SPINACI ALL'OLIO</b>				
ravioli (glutine, latte, uovo, soia, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi, arachidi, senape, sedano)	60	80	100	110
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
<b>CREMA DI CAROTE CON ORZO</b>				
farro/orzo (glutine, soia, frutta a guscio)	25	35	35	50
patate	40	50	50	60
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
<b>PASSATO DI VERDURE CON FARRO/ORZO</b>				
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
<b>CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO</b>				
farro/orzo (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
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	8
<b>CREMA DI VERDURE CON CROSTINI INTEGRALI</b>				
crostini (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	8

COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025/2026 - RICETTARIO E GRAMMATURE

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
<b>SECONDI PIATTI</b>				
<b>MOZZARELLA</b>				
mozzarella ( <b>latte</b> )	30	60	60	100
<b>PRIMO SALE</b>				
primo sale ( <b>latte</b> )	40	60	60	100
<b>COTOLETTA DI POLLO</b>				
pollo, petto	40	60	70	100
pangrattato ( <b>glutine</b> )	qb	qb	qb	qb
misto d'uovo pastorizzato ( <b>uovo</b> )	6	6	6	6
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>BOCCONCINI DI POLLO CON AROMI</b>				
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
<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>				
pollo, coscia	40	60	70	100
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>SCALOPPINA DI POLLO AL FORNO</b>				
pollo, petto	40	60	70	100
farina ( <b>glutine,soia</b> )	qb	qb	qb	qb
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>COTOLETTA DI PLATESSA</b>				
filetto di platessa ( <b>pesce</b> )	60	70	80	150
misto d'uovo pastorizzato ( <b>uovo</b> )	6	6	6	6
pangrattato ( <b>glutine, soia</b> )	qb	qb	qb	qb
olio di oliva extra vergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>POLPETTE DI MERLUZZO MSC</b>				
merluzzo ( <b>pesce</b> )	60	70	80	150
patate	30	40	40	50
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
pane grattugiato ( <b>glutine</b> )	qb	qb	qb	qb
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>TOTANI GRATINATI</b>				
totani ( <b>pesce</b> )	60	70	80	150
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
pane grattugiato ( <b>glutine, soia</b> )	qb	qb	qb	qb
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3



COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA

Dussmann

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025/2026 - RICETTARIO E GRAMMATURE

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
<b>SECONDI PIATTI</b>				
<b>FRITTATA AL FORNO CON PATATE</b>				
uova (uovo)	50	50	50	50
formaggio (latte)	5	5	5	5
patate	20	25	25	30
olio di oliva extravergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>FRITTATA AL FORMAGGIO</b>				
uova (uovo)	50	50	50	75
formaggio (latte)	5	5	5	5
olio di oliva extravergine	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>UOVA STRAPAZZATE</b>				
uova (uovo)	50	50	50	50
formaggio (latte)	5	5	5	5
olio di oliva extravergine	3	3	3	3
sale	qb	qb	qb	qb
<b>LENTICCHIE AL POMODORO</b>				
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
<b>MEDAGLIONI DI CANNELLINI E CAROTE</b>				
fagioli cannellini secchi (glutine, soia, frutta in guscio)	20	30	30	40
patate	30	40	40	50
carote fresche	30	40	40	50
pangrattato	qb	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>POLPETTINE DI CECI AL POMODORO</b>				
Ceci secchi (glutine, soia, frutta in guscio)	20	30	30	40
patate	30	40	40	50
pangrattato	qb	qb	qb	qb
formaggio (latte)	5	5	5	5
pomodori pelati	30	40	40	50
carote, cipolla	qb	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3



Città di  
Desenzano del Garda

## COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA

Dussmann

### MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025/2026 - RICETTARIO E GRAMMATURE

RICETTA	INFANZIA	PRIMARIA 6-8 anni	PRIMARIA 8-11 anni	SECONDARIA 1° GRADO/ ADULTI
<b>CONTORNI</b>				
<b>INSALATE A FOGLIA</b>				
insalata	20	40	50	50
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>POMODORI FRESCI</b>				
pomodori	50	80	80	90
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>CAROTE JULIENNE</b>				
carote	40	60	60	60
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>VERDURA COTTA</b>				
verdura fresca	80	120	150	200
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3
sale	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>PATATE AL FORNO</b>				
patate	200	250	280	330
sale, aromi	0,3	0,3	0,3	0,3
olio extra vergine di oliva	3	3	3	3