



# Dussmann

Menù Invernale 2025/26  
Scuola Infanzia e Primaria  
Caselle Torinese  
Settimane 1-4

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA INTEGRALE AL POMODORO POLPETTE AL FORNO FAGIOLINI* ALL'OLIO <u>PANE E FRUTTA</u>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FUSI DI POLLO AL FORNO CAVOLFIORI* <u>PANE MEZZO SALE E FRUTTA</u>	LASAGNE AL POMODORO FORMAGGIO FRESCO INSALATONA ARCOBALENO <u>PANE INTEGRALE E FRUTTA</u>	PASTA ALL'OLIO TORTINO DI LEGUMI CAROTE PREZZEMOLATE <u>PANE E FRUTTA</u>	PASSATO DI VERDURA CON ORZO MERLUZZO* ALLA MEDITERRANEA PATATE AL FORNO <u>PANE E FRUTTA</u>
2	MINESTRA DI RISO ALLA ZUCCA FRITTATA ALLE ERBETTE FINOCCHI GRATINATI <u>PANE MULTICEREALI E FRUTTA</u>	FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE <u>PANE E FRUTTA</u>	PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA STRACCETTI DI BOVINO AL LIMONE SPINACI* ALL'OLIO <u>PANE E BUDINO</u>	GNOCCHI AL POMODORO RICOTTA BROCCOLI* <u>PANE MEZZO SALE E FRUTTA</u>	PASTA AL PESTO NUGGETS DI PESCE* AL FORNO CAROTE JULIENNE <u>PANE E FRUTTA</u>
3	PASTA AL RAGU' BIANCO DI VERDURE formaggio MOZZARELLA FAGIOLINI* <u>PANE E FRUTTA</u>	TAGLIATELLE AL POMODORO CROCCHETTE DI LEGUMI INSALATA MISTA <u>PANE E BUDINO</u>	RISO ALLA CAMPAGNOLA PLATESSA*/MERLUZZO* IMPARATO CAROTE ALL'OLIO <u>PANE INTEGRALE E FRUTTA</u>	PASSATO DI VERDURA CON FARRO SCALOPPINI DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA PATATE <u>PANE MEZZO SALE E FRUTTA</u>	PASTA ALL'OLIO TORTINO DI VERDURE FIAMMIFERI DI CAROTE <u>PANE E FRUTTA</u>
4	VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI HAMBURGER DI TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO <u>PANE E FRUTTA</u>	RISO AL POMODORO QUICHE AL FORMAGGIO CAROTE ALL'OLIO <u>PANE MEZZO SALE E FRUTTA</u>	PASTA AL BURRO E SALVIA COTOLETTA DI LONZA IMPARATA CAVOLFIORI* <u>PANE E FRUTTA</u>	PASSATO DI VERDURE con PASTA INTEGRALE CROCCHETTE DI LEGUMI BIETE* <u>PANE E YOGURT FRUTTA</u>	PASTA AL PESTO FILETTO DI PLATESSA* DORATA INSALATA MISTA <u>PANE MULTICEREALI E FRUTTA</u>

APPROVATO ASL TO4 con prot. 005193/1 del 18/05/2023

\*Alimento surgelato

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.

REV DEL 27/04/2023





# Dussmann

Menù Invernale 2025/26  
 Scuola Infanzia e Primaria  
 Caselle Torinese  
 Settimane 5-8

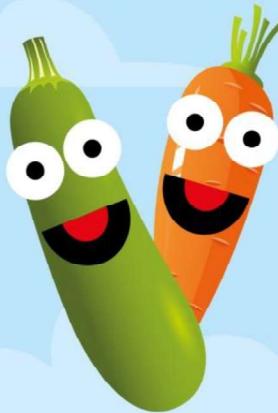
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5	PASTA ALL'OLIO profumato POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO SPINACI* <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	CREMA DI LEGUMI CON RISO BOCCONCINI POLLO IMPANATI INSALATA DI FINOCCHI <u>PANE MEZZO SALE</u> E BUDINO	PIZZA POMODORO MOZZARELLA TRIS DI VERDURA <u>PANE</u> E FRUTTA	PASTA AL POMODORO TORTINO AL FORMAGGIO CAROTE A DADINI <u>PANE</u> E FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FIORI DI MERLUZZO* GRATINATI INSALATA VERDE <u>PANE</u> E FRUTTA
6	TAGLIATELLE AL POMODORO PRIMO SALE INSALATA MISTA <u>PANE MULTICEREALI</u> E FRUTTA	MINESTRA DI RISO IN BRODO FUSI POLLO AL ROSMARINO SPINACI* <u>PANE</u> E FRUTTA	PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE CASTELLANA DI PROSCIUTTO FINOCCHI GRATINATI <u>PANE</u> E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO PLATESSA* AL FORNO PATATE OLIO <u>PANE MEZZO SALE</u> E FRUTTA	PASTA ALLA SORRENTINA TORTINO DI CECI CAROTE PREZEMOLATE <u>PANE</u> E BUDINO
7	CREMA DI VERDURA* CON CROSTINI SALSICCIA DI SUINO AL FORNO PATATE AL FORNO <u>PANE MEZZO SALE</u> E YOGURT FRUTTA	PASTA CON CREMA DI RICOTTA E POMODORO MERLUZZO* AGLI AROMI CAROTE JULIENNE <u>PANE</u> E FRUTTA	PASTA AL PESTO GATEAU DI PATATE FINOCCHI ALL'OLIO <u>PANE</u> E FRUTTA	RISO ALLA CAMPAGNOLA ARROSTO DI BOVINO BIETE* ALL'OLIO <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	PIZZA ROSSA MOZZARELLA INSALATA DI FAGIOLINI* <u>PANE</u> E FRUTTA
8	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO STRACCHINO BASTONCINI DI PATATE <u>PANE</u> E FRUTTA	RISO AGLI AROMI BOCCONCINI DI BOVINO FAGIOLINI* SALATTI <u>PANE MULTICEREALI</u> E YOGURT	PASTA PASTICCIA CROCCHETTE DI ERBETTE* INSALATA VERDE <u>PANE</u> E FRUTTA	PASTA INTEGRALE POMODORO E OLIVE HAMBURGER DI TACCHINO CAVOLFIORI* GRATINATI <u>PANE MEZZO SALE</u> E FRUTTA	PASTINA IN BRODO CON PISELLI* MERLUZZO* AL FORNO INSALATA MISTA (VERDE-FINOCCHI-CAROTE) <u>PANE</u> E FRUTTA

APPROVATO ASL TO4 con prot. 005193/1 del 18/05/2023

\*Alimento surgelato

AGG DEL 27/04/2023





**Dussmann**  
 Merende Menù Invernale  
 Nido 13-36 mesi e  
 Scuola Infanzia Caselle T.se  
 Settimane 1-4

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CROSTATINA	BUDINO VANIGLIA	BANANA O FRUTTA STAGIONE	LATTE (con cacao per infanzia) E BISCOTTI	MOUSSE DI FRUTTA
2	FRUTTA FRESCA	PANE E CIOCCOLATO	MOUSSE DI FRUTTA	LATTE E CEREALI	TORTA ALLO YOGURT
3	YOGURT ALLA FRUTTA	MOUSSE DI FRUTTA	PANE E PROSCIUTTO	LATTE ( con cacao per infanzia) E BISCOTTI	PANE E CIOCCOLATO
4	CROSTATINA	MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA	PANE E OLIO	MOUSSE DI FRUTTA	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA

APPROVATO ASL TO4 con prot. 005193/1 del 18/05/2023

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**  
Merende Menù Invernale  
Nido 13-36 mesi e  
Scuola Infanzia Caselle T.se  
Settimane 5-8

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5	SUCCO E BISCOTTI	MOUSSE DI FRUTTA	TORTA ALLO YOGURT	BANANA O FRUTTA DI STAGIONE	BUDINO
6	PANE E OLIO	MARMELLATA E FETTE BISCOTTATE	PLUM CAKE ALLO YOGURT	MOUSSE DI FRUTTA	YOGURT FRUTTA
7	MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA	LATTE E BISCOTTI	BANANA O FRUTTA DI STAGIONE	BUDINO
8	CROSTATINA	MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA	LATTE (con cacao per infanzia) E BISCOTTI	PANE E CIOCCOLATA	YOGURT FRUTTA

APPROVATO ASL TO4 con prot. 005193/1 del 18/05/2023

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.



Rev. Del 27/04/2023