

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:

(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) Limanda* panata Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar	Riso all'olio EVO Cotoletta di pollo Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* panato Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Scaloppina di pollo Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Mer	Pasta integrale al tonno Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Sovracoscia di pollo disossata Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Limanda* panata Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) Hamburger di manzo Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio	Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Bocconcini di tacchino Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Sovracoscia di pollo disossata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025



Firma

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO **NO BOVINO NO MAIALE**

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:

(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) Limanda* panata Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar	Riso all'olio EVO Cotoletta di pollo Cetrioli Frutta fresca del giorno	Onocchi al pomodoro Merluzzo* panato Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Scaloppina di pollo Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Mer	Pasta integrale al tonno Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Sovracoscia di pollo disossata Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Limanda* panata Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) Pesce al forno Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio	Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Bocconcini di tacchino Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al ragù di pollo (PIATTO UNICO) Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Sovracoscia di pollo disossata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025



Firma

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:

(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ **Primo piatto** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ **Secondo piatto** scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ **Pesce** almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) Limonada* panata Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar	Riso all'olio EVO Cotoletta di pollo Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* panato Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Scaloppina di pollo Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Mer	Pasta integrale al tonno Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Sovracoscia di pollo disossata Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Limonada* panata Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf.) Orzo al pesto (prim.) Pesce al forno Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio	Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Bocconcini di tacchino Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al ragù di pollo (PIATTO UNICO) Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Sovracoscia di pollo disossata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Date 17/1/2025

Firms

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO NO CARNE + NO UOVO

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)					
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana					
<u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u> - Carne bianca - Carne rossa (bovina/suina) - Pesce - Formaggio - Uova - Legumi Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo					
Lun		Pasta al pomodoro No grana Limanda' al forno no uovo no grana Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine No grana Legumi all'olio Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano No grana Pesce al forno Fagiolini' all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie No grana Merluzzo' Al forno No uovo no grana Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar		Riso all'olio EVO No grana Legumi in umido Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro No grana Merluzzo' Al forno No uovo no grana Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro No grana Formaggio no grana Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro No grana Legumi all'olio Zucchine trifolate no grana Frutta fresca del giorno
Mer		Pasta integrale al tonno No grana Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio No grana Legumi in umido Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO No grana Limanda' Al forno No uovo no grana Zucchine gratinate No grana Frutta fresca del giorno	Passato di verdura' con orzo no grana (inf.) Orzo all'olio No grana (primi) Pesce al forno Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio		Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) No grana Pasta all'olio EVO (Prim.) No grana Formaggio No grana Zucchine gratinate No grana Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro No grana Pesce al forno Fagiolini' all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio No grana Legumi all'olio Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven		Pasta con lenticchie No grana Merluzzo' al forno no uovo no grana Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane No grana Formaggio No grana Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro No grana Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025

Firma 

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO **NO CARNE SI PESCE**

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)					
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana		Lun Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) Limanda* panata Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Pesce al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote julienne Frutta fresca del giorno
		Mar Riso all'olio EVO Frittata Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* panato Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Frittata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
		Mer Pasta integrale al tonno Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Legumi in umido Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Limanda* panata Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) Pesce al forno Cetrioli Frutta fresca del giorno
Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici • Carne bianca • Carne rossa (bovina/suina) • Pesce • Formaggio • Uova • Legumi		Gio Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Formaggio Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Pesce al forno Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Legumi all'olio Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
		Ven Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Formaggio Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno
Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo					

Data 17/7/2025



Firma

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO NO CARNE

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:

(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta alla portafino (pomodoro e pesto) Limanda* panata Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Pesce al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar	Riso all'olio EVO Frittata Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* panato Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Frittata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Mer	Pasta integrale al tonno Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Legumi in umido Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Limanda* panata Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) Pesce al forno Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio	Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Formaggio Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Pesce al forno Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Legumi all'olio Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Formaggio Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025



MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO NO MAIALE

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:

(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ **Primo piatto** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ **Secondo piatto** scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ **Pesce** almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) Limanda* panata Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar	Riso all'olio EVO Cotoletta di pollo Cetrioli Frutta fresca del giorno	Chiacchi al pomodoro Merluzzo* panato Pomacotti Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Scaloppina di pollo Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Mer	Pasta integrale al tonno Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Sovracoscia di pollo disossata Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Limanda* panata Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf.) Orzo al pesto (prim.) Hamburger di manzo Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio	Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Bocconcini di tacchino Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Sovracoscia di pollo disossata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven	Pasta con lenticchie Merluzzo* panato Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Tonno e fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Date 17/11/2025



Firm

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO (NO PESCE NO BOVINO NO MAIALE)

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:

(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) Legumi all'olio Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie Formaggio Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar	Riso all'olio EVO Cotoletta di pollo Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro Formaggio Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Scaloppina di pollo Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Mer	Pasta integrale all'olio Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Sovracoscia di pollo disossata Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO Legumi in umido Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) Formaggio Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio	Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Bocconcini di tacchino Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al ragù di polle (PIATTO UNICO) Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Sovracoscia di pollo disossata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven	Pasta con lenticchie Frittata Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro Solo fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025



Firma

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO (NO PESCE)

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)					
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana		Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) <u>Legumi all'olio</u> Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie <u>Formaggio</u> Carote julienne Frutta fresca del giorno
Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici		Riso all'olio EVO Cotoletta di pollo Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro <u>Formaggio</u> Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro Scaloppina di pollo Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Carne bianca Carne rossa (bovina/suina) Pesce Formaggio Uova Legumi		Pasta integrale <u>all'olio</u> Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto Sovracoscia di pollo disossata Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO <u>Legumi in umido</u> Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) Hamburger di manzo Cetrioli Frutta fresca del giorno
Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata		Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) Bocconcini di tacchino Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al ragù di manzo (PIATTO UNICO) Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio Sovracoscia di pollo disossata Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo		Pasta con lenticchie <u>Frittata</u> Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro <u>Solo fagioli</u> Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025

Firma 

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO VEGETARIANO + NO UOVO

Menù: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)					
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana					
<u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u> - Carne bianca - Carne rossa (bovina/suina) - Pesce - Formaggio - Uova - Legumi Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo					
Lun		Pasta al pomodoro No grana Legumi all'olio Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine No grana Legumi all'olio Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano No grana Formaggio no grana Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie No grana Formaggio no grana Carote julienne Frutta fresca del giorno
Mar		Riso all'olio EVO No grana Legumi in umido Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro No grana Formaggio No grana Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro No grana Formaggio no grana Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro No grana Legumi all'olio Zucchine trifolate no grana Frutta fresca del giorno
Mer		Pasta integrale al tonno No grana Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio No grana Legumi in umido Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO No grana Legumi in umido Zucchine gratinate No grana Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo no grana (inf) Orzo all'olio No grana (prim) Formaggio no grana Cetrioli Frutta fresca del giorno
Gio		Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) No grana Pasta all'olio EVO (Prim.) No grana Formaggio No grana Zucchine gratinate No grana Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro No grana Legumi all'olio Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio No grana Legumi all'olio Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Ven		Pasta con lenticchie No grana Legumi in umido Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane No grana Formaggio No grana Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro No grana Solo fagioli Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025



Firma

MENU' ESTATE DEL COMUNE DI GOITO VEGETARIANO

MENÙ: ☐ AUTUNNO/INVERNO ☒ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)					
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana		Pasta alla portofino (pomodoro e pesto) <u>Legumi all'olio</u> Insalata verde Frutta fresca del giorno	Risotto con zucchine Uova strapazzate Cetrioli Frutta fresca del giorno	Risotto allo zafferano <u>Formaggio</u> Fagiolini* all'olio Frutta fresca del giorno	Pasta con lenticchie <u>Formaggio</u> Carote julienne Frutta fresca del giorno
Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici		Riso all'olio EVO <u>Frittata</u> Cetrioli Frutta fresca del giorno	Gnocchi al pomodoro <u>Formaggio</u> Pomodori Frutta fresca del giorno	Passato di verdura con farro <u>Frittata</u> Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno	Pasta integrale al sugo di pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Frutta fresca del giorno
Carne bianca Carne rossa (bovina/suina) Pesce Formaggio Uova Legumi		Pasta integrale <u>all'olio</u> Caprese (mozzarella e pomodori) Frutta fresca del giorno	Pasta al pesto <u>Legumi in umido</u> Carote julienne Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio EVO <u>Legumi in umido</u> Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Passato di verdura* con orzo (inf) Orzo al pesto (prim) <u>Formaggio</u> Cetrioli Frutta fresca del giorno
Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata		Passato di verdura e legumi con crostini (Inf.) Pasta all'olio EVO (Prim.) <u>Formaggio</u> Zucchine gratinate Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro <u>Frittata</u> Fagiolini* all'olio Macedonia	Pinzimonio di verdure (inf.) Insalata verde con carote julienne (Prim.) Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno	Pasta all'olio <u>Legumi all'olio</u> Insalata di pomodori Frutta fresca del giorno
Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo		Pasta con lenticchie <u>Frittata</u> Carote alla julienne Frutta fresca del giorno	Zuppa di fagioli cannellini con crostini di pane <u>Formaggio</u> Insalata verde Frutta fresca del giorno	Pasta al pomodoro <u>Solo fagioli</u> Insalata verde Frutta fresca del giorno	Insalata verde con carote julienne Pizza margherita (PIATTO UNICO) Frutta fresca del giorno

Data 17/7/2025



Firma