



Menù 2025/2026
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO LATTE E DERIVATI

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
10/11-14/11 09/12-12/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03	Pizza senza lattosio Formaggio no latte/Tonno 1/2 porzione Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo Carote crude Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Polpette/polpettone di carne- no latte Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Merluzzo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca
17/11-21/11 15/12-19/12 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	Pasta con verdure Frittata – no latte Verdure crude Pane Frutta fresca	Pastina in brodo/ polenta Macinata di manzo Carote cotte Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Coscia di pollo/ petto di pollo per infanzia Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta integrale con crema al basilico Polpette di legumi – no latte Verdura cruda Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Crocchette di pesce – no latte Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
24/11-28/11 07/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03-03/04	Pizza senza lattosio Prosciutto cotto no latte Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Formaggio no latte/Frittata no latte Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Lonza alle mele Verdura cotta a rotazione Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Platessa al forno Piselli Pane Frutta fresca
03/11-07/11 01/12-05/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03	Pasta con crema al basilico Frittata – no latte Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Cotoletta di maiale – no latte Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Formaggio no latte/ Fettina di carne Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto all'olio Tortino/crocchette di verdure – no formaggio Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi (no latte)/Pasta al pomodoro Pesce gratinato Verdure crude Pane Frutta fresca

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