



Menù 2025/2026

AUTUNNO /INVERNO

scuola d'infanzia e primaria

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 margherita Mozzarella ½ 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 Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Ravioli di magro 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 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 al pesto Polpette di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Crocchette di pesce 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 margherita Prosciutto cotto ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Mozzarella ½ porzione 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 al pesto Frittata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Cotoletta di maiale Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Provolone/ asiago Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tortino/crocchette di verdure Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce 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