



Menù 2025/2026
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO CARNE E PESCE

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 Frittata Carote crude Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Polpette di formaggio Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Legumi spadellati 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 Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Polpette di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Croccette vegetali 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 Legumi ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Frittata Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Mozzarella porzione intera Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Sformato vegetale Verdura cotta a rotazione Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Farinata di ceci/Hamburger vegetale 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 Polpetta vegetale Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Provolone/ asiago Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tortino/croccette di verdure Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio 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