



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