



Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO MAIALE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Pasta agli aromi Asiago/Provolone Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Tacchino affettato ½ porzione Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Tortino di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di pesce dorato al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Riso olio e grana Bastoncini di pesce Carote olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Insalata e pomodoro Pane Frutta fresca	Farro al pesto Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Farinata/Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Mozzarelle Pomodori Pane Frutta fresca
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro/Insalata di farro con verdure Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Insalata e mais Pane Frutta fresca
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di legumi Rotolo di frittata Verdure cotte Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Tonno ½ porzione Pomodori 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