



Menù as. 2026/27 ESTATE scuola d'infanzia MENU PERSONALIZZATO NO LATTOSIO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata- usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura e legumi Pizza margherita senza lattosio/Focaccia con tonno o fettina di carne Pane Frutta fresca	Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi-- usare solo ing. No lattosio Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Crema di carote e lenticchie con crostini Lonza al forno Patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Plattessa dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio no lattosio/Legumi ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca	Farro con crema al basilico Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata- - usare solo ing. No lattosio Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Riso all'olio Filetè di merluzzo panato Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca	Pasta con zucchine Farinata Insalata Pane Frutta fresca
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchine Pizza margherita senza lattosio/Focaccia con tonno o fettina di carne Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata- - usare solo ing. No lattosio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo al forno- usare solo ing. No lattosio Patate al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi no lattosio/ Pasta al pomodoro Plattessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Sformato di legumi- - usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (basilico fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Formaggio no lattosio/ frittata - usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto all'olio Crocchetta di pesce-- usare solo ing. No lattosio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Pasta con sugo di melanzane e basilico Frittata -- usare solo ing. No lattosio Carote julienne 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



REQUISITI NUTRIZIONALI DEL MENU

Frutta fresca distribuita a metà mattina, almeno tre tipologie di frutta a settimana.

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete

Grammature in linea con il documento ATS

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020