



Menù as. 2026/27 ESTATE scuola d'infanzia MENU PERSONALIZZATO SENZA GLUTINE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta SG con crema di zucchini e basilico SG Frittata SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Passato di verdura e legumi SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG alla mediterranea (pomodoro olive SG e capperi) Polpette di legumi SG Verdure crude miste SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote con riso SG Lonza al forno SG Patate SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Platessa dorata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
14/09-18/09 12/10-16/10	Pasta SG al ragù di pesce Formaggio SG ½ porzione Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Bocconcini di tacchino SG Verdure crude SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Spinaci al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG al grana Filetè di merluzzo panato SG Carote olio e limone SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli di magro SG alla salvia Farinata SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchini SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con pomodoro e basilico Frittata al formaggio SG Fagiolini SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure con riso SG Cotoletta di pollo al forno SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro Platessa dorata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Sformato di verdure SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta SG alla ligure (pesto SG fagiolini patate) Legumi SG in umido Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù SG Formaggio SG ½ porzione Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG alla parmigiana Crocchetta SG di pesce Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo SG (materna) Zucchine trifolate SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con sugo di melanzane e basilico Rotolo di frittata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG

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