



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

Comune di Codogno



| Settimana                  | Lunedì                                                                                                      | Martedì                                                                                                 | Mercoledì                                                                                                                | Giovedì                                                                                                           | Venerdì                                                                                                  |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07/09-11/09<br>05/10-09/10 | Pasta con crema di zucchine e basilico<br>Frittata<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca                     | Passato di verdura e legumi<br>Pizza margherita<br>Pane<br>Frutta fresca                                | Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi)<br>Polpette di legumi<br>Verdure crude miste<br>Pane<br>Frutta fresca | Crema di carote e lenticchie con crostini<br><b>Frittata</b><br>Patate<br>Pane integrale<br>Frutta fresca         | Pasta al pesto<br><b>Formaggio</b><br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca                           |
| 14/09-18/09<br>12/10-16/10 | Gnocchetti sardi al <b>ragu' di legumi</b><br>Formaggio ½ porzione<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca     | Farro al pesto<br><b>Burger vegetale</b><br>Verdure crude<br>Pane<br>Frutta fresca                      | Pasta al pomodoro<br>Rotolo di frittata<br>Spinaci al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                                     | Riso al grana<br><b>Formaggio/lenticchie al sugo</b><br>Carote olio e limone<br>Pane integrale<br>Frutta fresca   | Ravioli di magro alla salvia<br>Farinata<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta fresca                            |
| 21/09-25/09<br>19/10-23/10 | Vellutata di porri e zucchine<br>Pizza margherita<br>Pane<br>Frutta fresca                                  | Pasta integrale con pomodoro e basilico<br>Frittata al formaggio<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta fresca  | Crema di verdure e legumi con orzo<br><b>Farinata/Polpette vegetali</b><br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta fresca      | Gnocchi al pomodoro<br><b>Formaggio</b><br>Carote julienne<br>Pane integrale<br>Frutta fresca                     | Risotto allo zafferano<br>Sformato di legumi<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca                        |
| 28/09-02/10<br>26/10-30/10 | Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate)<br>Lenticchie in umido<br>Verdure cotte<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta integrale al <b>ragu' di legumi</b><br><b>Formaggio 30 g</b><br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca | Risotto alla parmigiana<br><b>Crocchetta di verdura/Frittata</b><br>Insalata<br>Pane<br>Frutta fresca                    | Pasta con crema allo zafferano<br><b>Burger vegetale</b><br>Zucchine trifolate<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Pasta con sugo di melanzane e basilico<br>Rotolo di frittata<br>Carote julienne<br>Pane<br>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