Menù as. 2026/27
ESTATE
scuola primaria

Comune di Codogno

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

Dussmann