

# Menù 2026/2027
# AUTUNNO /INVERNO
# scuola primaria
# NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Comune di Codogno

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| 02/11-06/11<br>30/11-04/12<br>28/12-01/01<br>25/01-29/01<br>22/02-26/02<br>22/03-26/03 | Antipasto di verdure<br>Pizza margherita<br>Mozzarella ½ porzione<br>Pane<br>Frutta fresca | Tortelli di magro alla salvia<br>Farinata di ceci<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta integrale al pomodoro<br>Rotolo di frittata<br>Fagiolini all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca | Crema di zucca e porri con farro<br>Formaggio<br>Patate al forno<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Riso olio e grana<br>Merluzzo dorato<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca |
| 09/11-13/11<br>07/12-11/12<br>04/01-08/01<br>01/02-05/02<br>01/03-05/03<br>29/03-02/04 | Passato di verdura e lenticchie con crostini<br>Frittata<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Frutta fresca | Riso alla zucca<br>Asiago/ Provolone<br>Cavolo cappuccio<br>Pane<br>Frutta fresca | Polenta<br>Lenticchie/Pesce al pomodoro<br>Carote cotte<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta con crema allo zafferano<br>Polpette di legumi<br>Verdura cruda<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate)<br>Platessa Gratinata<br>Fagiolini all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca |
| 16/11-20/11<br>14/12-18/12<br>11/01-15/01<br>08/02-12/02<br>08/03-12/03 | Insalata con mais<br>Pizza margherita<br>Mozzarella ½ porzione<br>Pane<br>Frutta fresca | Riso integrale al pomodoro<br>Rotolo di frittata<br>Verdura cotta<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta con crema di broccoli<br>Crocchette di pesce<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Frutta fresca | Vellutata di verdure con farro<br>Formaggio<br>Patate al forno<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Pasta al pesto<br>Lenticchie in umido<br>Carote all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca |
| 23/11-27/11<br>21/12-25/12<br>18/01-22/01<br>15/02-19/02<br>15/03-19/03 | Pasta integrale pomodoro olive e capperi<br>Formaggio<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta olio e grana<br>Tortino con fagioli cannellini<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano<br>Merluzzo/ Platessa dorata<br>Broccoletti<br>Pane<br>Frutta fresca | Crema di carote e ceci con orzo<br>Polpette/Burgher vegetali<br>Fagiolini all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro e basilico<br>Frittata al formaggio<br>Spinaci gratinati<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**

Dussmann