

Menù 2026/2027
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia
NO LATTOSIO

Comune di Codogno

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Focaccia con formaggio senza lattosio Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Petto di pollo pollo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio Merluzzo dorato – no formaggio grattugiato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini no lattosio/ Riso Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Formaggio senza lattosio/ Pesce Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano – no besciamella Polpette di legumi – no formaggio grattugiato Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) – no formaggio grattugiato Platessa Gratinata – no formaggio grattugiato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Focaccia con formaggio senza lattosio Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce – no formaggio grattugiato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Cotoletta di lonza – no formaggio e latte Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio senza lattosio/ Fettina di carne Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino con fagioli cannellini – no formaggio con lattosio Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata – no formaggio gratuggiato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati – no formaggio e latte Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi no latte/ pasta al pomodoro e basilico Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Spinaci gratinati – no formaggio 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

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PREPARAZIONI E SUI PRIMI PIATTI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI LATTE E LATTOSIO



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