

Menù 2026/2027
AUTUNNO /INVERNO
scuola primaria
SENZA GLUTINE

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	Antipasto di verdure SG Pizza margherita SG Mozzarella SG ½ porzione Pane SG Frutta fresca SG	Tortelli di magro SG alla salvia Farinata di ceci SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di zucca e porri con riso SG Fusi di pollo SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG olio e grana Merluzzo dorato SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
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 con riso SG Frittata SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG alla zucca Asiago/ Provolone SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG	Polenta SG Macinata di manzo SG al pomodoro Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG allo zafferano Polpette di verdura SG Verdura cruda SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais SG Pizza margherita SG Mozzarella ½ porzione SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso integrale SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Verdura cotta SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema di broccoli Crocchette di pesce SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Vellutata di verdure con riso SG Cotoletta di lonza SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto Legumi SG in umido Carote all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta SG pomodoro e capperi Formaggio SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e grana Tortino con verdure SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata SG Broccoletti SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote con riso SG Bocconcini di pollo panati SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro e basilico Frittata al formaggio SG Spinaci gratinati 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

Dussmann