

Menù 2026/2027
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia
MENU PERSONALIZZATO VEGANO

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 Pane Frutta fresca	Pasta alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Legumi in umido Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Tofu gratinato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio – no formaggio Hamburger di legumi no formaggio e uovo 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 Polpettine di soia Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Tofu al forno Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi – no formaggio e uovo Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) – no formaggio Legumi al rosmarino 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 Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Burgher vegano Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette vegetali – no formaggio e uovo Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Tofu gratinato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema la 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 capperi e olive Polpettine di soia Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio – no grana Tortino con fagioli cannellini – no formaggio e uovo Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tofu gratinato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Sformato/Polette vegetali – no uovo e formaggio Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi vegani/ Pasta al pomodoro e basilico Lenticchie al sugo 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



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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

Dussmann