

Menù 2026/2027
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia
NO CARNE E PESCE

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 Pizza margherita Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Hamburger di legumi 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 Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Formaggio 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 Pizza margherita Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette vegetali Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto 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 Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata/Tofu gratinato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Sformato/Polette vegetali Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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