



Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO CARNE BOVINA

Comune di Codogno



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|---|---|--|--|--|
| 29/06-03/07 | Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca | Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca | Crema di carote e lenticchie con crostini Lonza al forno Patate Pane integrale Frutta fresca | Pasta al pesto Platessa dorata Carote julienne Pane Frutta fresca |
| 08/06-12/06 | Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca | Farro al pesto Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca | Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca | Riso al grana Filetè di merluzzo panato Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca | Ravioli di magro alla salvia Farinata Insalata Pane Frutta fresca |
| 15/06-19/06 | Misto di verdure Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca | Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Platessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca | Risotto allo zafferano Sformato di legumi Pomodori Pane Frutta fresca |
| 22/06-26/06 | Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca | Pasta integrale al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca | Risotto alla parmigiana Crocchetta di pesce Insalata Pane Frutta fresca | Pasta con crema allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca | Pasta con sugo di melanzane e basilico Rotolo di frittata Carote julienne 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

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO TUTTI I TIPI DI CARNE

Comune di Codogno



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|---|---|--|---|--|
| 29/06-03/07 | Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca | Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca | Crema di carote e lenticchie con crostini Formaggio Patate Pane integrale Frutta fresca | Pasta al pesto Platessa dorata Carote julienne Pane Frutta fresca |
| 08/06-12/06 | Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca | Farro al pesto Burger vegetale/Pesce Verdure crude Pane Frutta fresca | Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca | Riso al grana Filetè di merluzzo panato Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca | Ravioli di magro alla salvia Farinata Insalata Pane Frutta fresca |
| 15/06-19/06 | Misto di verdure Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca | Crema di verdure e legumi con orzo Formaggio/Polpette vegetali Patate al forno Pane Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Platessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca | Risotto allo zafferano Sformato di legumi Pomodori Pane Frutta fresca |
| 22/06-26/06 | Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca | Pasta integrale al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca | Risotto alla parmigiana Crocchetta di pesce Insalata Pane Frutta fresca | Pasta con crema allo zafferano Formaggio Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca | Pasta con sugo di melanzane e basilico Rotolo di frittata Carote julienne 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

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2025/2026
PRIMAVERA / ESTATE
scuola d'infanzia e primaria
MENU VEGETARIANO NO CARNE E PESCE

Comune di Codogno



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|---|---|--|---|--|
| 29/06-03/07 | Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca | Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca | Crema di carote e lenticchie con crostini Formaggio Patate Pane integrale Frutta fresca | Pasta al pesto Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca |
| 08/06-12/06 | Gnocchetti sardi al sugo Formaggio porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca | Farro al pesto Burger vegetale Verdure crude Pane Frutta fresca | Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca | Riso al grana Polpette vegetali Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca | Ravioli di magro alla salvia Farinata Insalata Pane Frutta fresca |
| 15/06-19/06 | Misto di verdure Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca | Crema di verdure e legumi con orzo Formaggio/Polpette vegetali Patate al forno Pane Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Frittata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca | Risotto allo zafferano Sformato di legumi Pomodori Pane Frutta fresca |
| 22/06-26/06 | Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca | Pasta integrale al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca | Risotto alla parmigiana Crocchetta vegetale Insalata Pane Frutta fresca | Pasta con crema allo zafferano Formaggio Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca | Pasta con sugo di melanzane e basilico Rotolo di frittata Carote julienne 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

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria MENU NO GLUTINE

Comune di Codogno



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|--|---|---|---|---|
| 29/06-03/07 | Pasta SG con crema di zucchine e basilico SG Frittata SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG | Fagiolini SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG alla mediterranea (pomodoro olive SG e capperi) Polpette di verdura SG Verdure crude miste SG Pane SG Frutta fresca SG | Crema di carote con riso SG Lonza al forno SG Patate SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG al pesto Platessa dorata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG |
| 08/06-12/06 | Pasta SG al ragù di pesce Formaggio SG ½ porzione Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG | Riso SG al pesto Bocconcini di tacchino SG Verdure crude SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Spinaci al forno SG Pane SG Frutta fresca SG | Riso SG al grana Filetè di merluzzo panato SG Carote olio e limone SG Pane SG Frutta fresca SG | Ravioli di magro SG alla salvia Farinata SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG |
| 15/06-19/06 | Misto di verdure SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG con pomodoro e basilico Frittata al formaggio SG Fagiolini SG Pane SG Frutta fresca SG | Crema di verdure con riso SG Cotoletta di pollo al forno SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG | Gnocchi SG al pomodoro Platessa dorata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG | Risotto SG allo zafferano Sformato di verdure SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG |
| 22/06-26/06 | Pasta SG alla ligure (pesto SG fagiolini patate) Legumi SG in umido Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG al ragù Mozzarella SG ½ porzione Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG | Risotto SG alla parmigiana Crocchetta SG di pesce Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo SG (materna) Zucchine trifolate SG Pane SG Frutta fresca SG | Pasta SG con sugo di melanzane e basilico Rotolo di frittata SG Carote julienne 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

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO GLUTINE O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE



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



Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria MENU NO LATTE E DERIVATI

Comune di Codogno



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|---|---|--|---|--|
| 29/06-03/07 | Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata – no latte e formaggio Pomodori Pane Frutta fresca | Fagiolini Pizza margherita senza lattosio / Focaccia con tonno o fettina di carne Pane Frutta fresca | Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi – no formaggio Verdure crude miste Pane Frutta fresca | Crema di carote e lenticchie con crostini Lonza al forno Patate Pane integrale Frutta fresca | Pasta con crema al basilico Platessa dorata Carote julienne Pane Frutta fresca |
| 08/06-12/06 | Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio no latte/ Legumi ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca | Farro con crema al basilico Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca | Pasta al pomodoro Frittata – no latte e formaggio Spinaci al forno Pane Frutta fresca | Riso all'olio Filetè di merluzzo panato - Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca | Pasta con zucchine Farinata Insalata Pane Frutta fresca |
| 15/06-19/06 | Misto di verdure Pizza margherita senza lattosio / Focaccia con tonno o fettina di carne Pane Frutta fresca | Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata – no latte e formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca | Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo – no formaggio Patate al forno Pane Frutta fresca | Gnocchi no latte/ Pasta al pomodoro Platessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca | Risotto allo zafferano Sformato di legumi – no formaggio Pomodori Pane Frutta fresca |
| 22/06-26/06 | Pasta alla ligure (basilico fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca | Pasta integrale al ragù Formaggio no latte/ Frittata no latte Pomodori Pane Frutta fresca | Risotto all'olio Crocchetta di pesce – no formaggio Insalata Pane Frutta fresca | Pasta allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca | Pasta con sugo di melanzane e basilico Frittata – no latte e formaggio Carote julienne 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.

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO

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



Menù 2025/2026 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria NO CARNE DI MAIALE

Comune di Codogno



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|---|--|--|--|--|
| 29/06-03/07 | Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca | Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca | Crema di carote e lenticchie con crostini Formaggio Patate Pane integrale Frutta fresca | Pasta al pesto Platessa dorata Carote julienne Pane Frutta fresca |
| 08/06-12/06 | Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca | Farro al pesto Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca | Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca | Riso al grana Filetè di merluzzo panato Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca | Ravioli di magro alla salvia Farinata Insalata Pane Frutta fresca |
| 15/06-19/06 | Misto di verdure Pizza margherita Pane Frutta fresca | Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca | Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Platessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca | Risotto allo zafferano Sformato di legumi Pomodori Pane Frutta fresca |
| 22/06-26/06 | Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca | Pasta integrale al ragù Mozzarella mezza porzione Pomodori Pane Frutta fresca | Risotto alla parmigiana Crocchetta di pesce Insalata Pane Frutta fresca | Pasta con crema allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca | Pasta con sugo di melanzane e basilico Rotolo di frittata Carote julienne 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

Grammature in linea con il documento ATS

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