



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

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Pasta agli aromi Asiago/Provolone Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Legumi ½ porzione Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Tortino di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger vegetale Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Riso olio e grana Polpette di formaggio Carote olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Insalata e pomodoro Pane Frutta fresca	Farro al pesto Formaggio Verdure crude Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Farinata/Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Mozzarelle Pomodori Pane Frutta fresca
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Pizza margherita Legumi ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro/Insalata di farro con verdure Farinata Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger vegetale Insalata e mais Pane Frutta fresca
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di legumi Rotolo di frittata Verdure cotte Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Hamburger vegetale Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Legumi ½ porzione Pomodori 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



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

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Pasta agli aromi Formaggio no latte/ fettina di carne Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita senza lattosio Tacchino affettato no latte/ tonno ½ porzione Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Tortino di legumi – no formaggio Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo – no formaggio /Fettina di carne Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Filetto di pesce dorato al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Riso all'olio Bastoncini no lattosio/Pesce dorato Carote olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi – no formaggio Insalata e pomodoro Pane Frutta fresca	Farro con crema al basilico Bocconcini di tacchino – no formaggio Verdure crude Pane Frutta fresca	Gnocchi no latte/ Pasta al pomodoro Farinata/ Frittata – no latte Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Formaggio no latte/ Pesce al forno Pomodori Pane Frutta fresca
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Pizza margherita senza lattosio Affettato no lattosio Verdure miste Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Frittata – no latte no formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro/Ins. di farro con verdure Cotoletta di pollo – no formaggio Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio no latte/ Legumi Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce – no formaggio Insalata e mais Pane Frutta fresca
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta al ragù Formaggio no latte/ affettato no lattosio ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di legumi Frittata – no latte Verdure cotte Pane Frutta fresca	Riso all'olio Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano – no besciamella Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Tonno porzione intera Pomodori 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 GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO



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

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Pasta agli aromi Asiago/Provolone Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Tacchino affettato ½ porzione Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Tortino di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di pesce dorato al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Riso olio e grana Bastoncini di pesce Carote olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Insalata e pomodoro Pane Frutta fresca	Farro al pesto Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Farinata/Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Mozzarelle Pomodori Pane Frutta fresca
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro/Insalata di farro con verdure Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Insalata e mais Pane Frutta fresca
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di legumi Rotolo di frittata Verdure cotte Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Tonno ½ porzione Pomodori 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



**Menù 2025/2026
PRIMAVERA / ESTATE
scuola d'infanzia e primaria
SENZA GLUTINE**

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Pasta SG agli aromi Asiago/provolone SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pizza margherita SG Tacchino affettato ½ porzione SG Fagiolini SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Tortino vegetale SG Verdure crude miste SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Hamburger di manzo SG/ Fettina di carne SG Patate e zucchine SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Filetto di pesce dorato SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Riso SG in bianco Polpette di pesce SG Carote olio e limone SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Tortino di verdure SG Insalata e pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Bocconcini di tacchino SG Verdure crude SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro Farinata SG/ Rotolo frittata SG Spinaci SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli SG di magro Mozzarelle SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pizza margherita SG Prosciutto cotto SG ½ porzione Verdure miste SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al sugo di melanzane Frittata al formaggio SG Fagiolini SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure SG con riso/ Riso SG in insalata Cotoletta di pollo SG al forno Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con pomodoro e basilico Formaggio spalmabile SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Crocchette di pesce SG Insalata e mais SG Pane SG Frutta fresca SG
06/04-10/04 04/05-08/05 03/06-05/06 29/06-03/07	Pasta SG al ragù Mozzarella SG ½ porzione Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con ragù di legumi SG/ verdure Rotolo di frittata SG Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG alla parmigiana Platessa impanato SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG allo zafferano Fusi di pollo SG/ bocconcini di pollo per materna SG Zucchine trifolate SG Pane SG Frutta fresca SG	Lasagne SG/ pasta SG al pesto Tonno SG Pomodori 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 POSSONO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE



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

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Pasta agli aromi Asiago/Provolone Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Tacchino affettato ½ porzione Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Tortino di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio/Frittata Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di pesce dorato al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Riso olio e grana Bastoncini di pesce Carote olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Insalata e pomodoro Pane Frutta fresca	Farro al pesto Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Farinata/Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Mozzarelle Pomodori Pane Frutta fresca
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro/Insalata di farro con verdure Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Insalata e mais Pane Frutta fresca
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di legumi Rotolo di frittata Verdure cotte Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Fusi di pollo/Bocconcini di pollo (materna) Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Tonno ½ porzione Pomodori 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



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

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04-10/04 04/05-08/05 01/06-05/06 29/06-03/07	Pasta agli aromi Asiago/Provolone Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Tonno ½ porzione Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Tortino di legumi Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio/Frittata Patate e zucchine Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di pesce dorato al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
13/04-17/04 11/05-15/05 08/06-12/06	Riso olio e grana Bastoncini di pesce Carote olio e limone Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure e legumi Insalata e pomodoro Pane Frutta fresca	Farro al pesto Formaggio/Pesce al forno Verdure crude Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Farinata/Rotolo di frittata Spinaci al forno Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Mozzarelle Pomodori Pane Frutta fresca
20/04-24/04 18/05-22/05 15/06-19/06	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro/Insalata di farro con verdure Pesce al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Insalata e mais Pane Frutta fresca
27/04-30/04 25/05-29/05 22/06-26/06	Pasta al ragù vegetale Mozzarella porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di legumi Rotolo di frittata Verdure cotte Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Hamburger vegetale Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto Tonno ½ porzione Pomodori 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