



Menù as. 2026/27

ESTATE

scuola primaria

MENU PERSONALIZZATO NO CARNE BOVINA

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Mozzarella 30g Fagiolini 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
14/09-18/09 12/10-16/10	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio 30g 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
21/09-25/09 19/10-23/10	Pizza margherita Mozzarella 30g Misto di verdure 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio 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 as. 2026/27 ESTATE scuola primaria MENU PERSONALIZZATO VEGETARIANO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Mozzarella 30g Fagiolini 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 Frittata Patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Gnocchetti sardi al ragù di legumi Formaggio 30g 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 Formaggio/lenticchie al sugo Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Farinata Insalata Pane Frutta fresca
21/09-25/09 19/10-23/10	Pizza margherita Mozzarella 30g Misto di verdure Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con orzo Farinata/Polpette vegetali Patate al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Sformato di legumi Pomodori Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di legumi Formaggio 30g Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Crocchetta di verdura/ Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Burger vegetale 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 as. 2026/27 ESTATE scuola primaria MENU PERSONALIZZATO NO CARNE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Mozzarella 30g Fagiolini 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
14/09-18/09 12/10-16/10	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
21/09-25/09 19/10-23/10	Pizza margherita Mozzarella 30g Misto di verdure 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Crocchetta di pesce Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Formaggio /Burgher vegetale 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 as. 2026/27

ESTATE

scuola primaria

MENU PERSONALIZZATO NO CARNE DI MAIALE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Mozzarella 30g Fagiolini 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
14/09-18/09 12/10-16/10	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
21/09-25/09 19/10-23/10	Pizza margherita Mozzarella 30g Misto di verdure 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Formaggio 30g 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 as. 2026/27 ESTATE scuola primaria MENU PERSONALIZZATO NO LATTOSIO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata- - usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita senza lattosio/Focaccia con tonno o fettina di carne Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi- usare solo ing. No lattosio 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
14/09-18/09 12/10-16/10	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio 30g no lattosio/Legumi ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca	Farro con crema al basilico Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata-- usare solo ing. No lattosio 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
21/09-25/09 19/10-23/10	Pizza margherita senza lattosio/focaccia con tonno o fettina di carne Misto di verdure Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata - usare solo ing. No lattosio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo al forno – no formaggio Patate al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi no lattosio/ Pasta al pomodoro Platessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Sformato di legumi- - usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (basilico fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Formaggio 30g no lattosio/ Frittata - usare solo ing. No lattosio 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- - usare solo ing. No lattosio 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 as. 2026/27
ESTATE
scuola primaria
MENU PERSONALIZZATO SENZA GLUTINE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10-09/10	Pasta SG con crema di zucchini e basilico SG Frittata SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pizza margherita SG Mozzarella SG 30g Fagiolini SG Pane SG Frutta fresca	Pasta SG alla mediterranea (pomodoro olive SG e capperi) Polpette di legumi SG Verdure crude miste SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote con riso SG Lonza al forno SG Patate Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pesto SG Platessa dorata SG Carote julienne Pane SG Frutta fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Pasta SG al ragù di pesce Formaggio 30g SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG 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
21/09-25/09 19/10-23/10	Pizza margherita SG Mozzarella SG 30g Misto di verdure 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta SG pasta alla ligure (pesto fagiolini patate SG) Legumi SG in umido Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG integrale al ragù SG Formaggio 30g SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG alla parmigiana Crocchetta SG di pesce Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema 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



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 as. 2026/27 ESTATE scuola d'infanzia MENU PERSONALIZZATO NO LATTOSIO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata- usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura e legumi Pizza margherita senza lattosio/Focaccia con tonno o fettina di carne Pane Frutta fresca	Pasta alla mediterranea (pomodoro olive e capperi) Polpette di legumi-- usare solo ing. No lattosio 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 Plattessa dorata Carote julienne Pane Frutta fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Formaggio no lattosio/Legumi ½ porzione Pomodori Pane Frutta fresca	Farro con crema al basilico Bocconcini di tacchino Verdure crude Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata- - usare solo ing. No lattosio 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
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchine Pizza margherita senza lattosio/Focaccia con tonno o fettina di carne Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata- - usare solo ing. No lattosio Fagiolini Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con orzo Cotoletta di pollo al forno- usare solo ing. No lattosio Patate al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi no lattosio/ Pasta al pomodoro Plattessa dorata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Sformato di legumi- - usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (basilico fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Formaggio no lattosio/ frittata - usare solo ing. No lattosio Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto all'olio Crocchetta di pesce-- usare solo ing. No lattosio 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 -- usare solo ing. No lattosio 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 as. 2026/27 ESTATE scuola d'infanzia MENU PERSONALIZZATO NO CARNE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura e legumi 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
14/09-18/09 12/10-16/10	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
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchine 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio porzione intera Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Crocchetta di pesce Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Formaggio/Burgher vegetale 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 as. 2026/27
ESTATE
scuola d'infanzia
MENU PERSONALIZZATO SENZA GLUTINE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta SG con crema di zucchini e basilico SG Frittata SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Passato di verdura e legumi SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG alla mediterranea (pomodoro olive SG e capperi) Polpette di legumi 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 SG Platessa dorata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
14/09-18/09 12/10-16/10	Pasta SG al ragù di pesce Formaggio SG ½ porzione Pomodori SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG 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
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchini 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta SG alla ligure (pesto SG fagiolini patate) Legumi SG in umido Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù SG Formaggio 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



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 as. 2026/27
ESTATE
scuola d'infanzia
MENU' PERSONALIZZATO VEGETARIANO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura e legumi 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 Frittata Patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Gnocchetti sardi al ragu' di legumi Formaggio ½ porzione 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 Formaggio/lenticchie al sugo Carote olio e limone Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Farinata Insalata Pane Frutta fresca
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchine 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 Farinata/Polpette vegetali Patate al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Sformato di legumi Pomodori Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragu' di legumi Formaggio 30 g Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Crocchetta di verdura/Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Burger vegetale 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 as. 2026/27

ESTATE

scuola d'infanzia

MENU PERSONALIZZATO NO CARNE DI MAIALE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura e legumi 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
14/09-18/09 12/10-16/10	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
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchine 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Formaggio 30g 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 as. 2026/27 ESTATE scuola d'infanzia

Comune di Codogno



MENU PERSONALIZZATO NO CARNE BOVINA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Pasta con crema di zucchine e basilico Frittata Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdura e legumi 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
14/09-18/09 12/10-16/10	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
21/09-25/09 19/10-23/10	Vellutata di porri e zucchine 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
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta alla ligure (pesto fagiolini patate) Lenticchie in umido Verdure cotte Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragu' vegetale Formaggio 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