



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026

NO UOVO

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale olio e basilico NO UOVO Carne Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo NO UOVO Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con orzo Tortino di verdure NO UOVO Carote julienne Pane Gelato NO UOVO	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Zucchine al forno Pane integrale Frutta	Pizza margherita Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Pesce Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro Lonza gratinata NO UOVO Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e legumi NO UOVO Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori e mais Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi Platessa gratinata Zucchine gratinate Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso Legumi Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale olio e basilico NO UOVO Arrostito di vitello Zucchine trifolate Pane Gelato NO UOVO	Riso all'inglese Polpette di pesce NO UOVO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata mista con olive e mais Grissini Frutta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta Petto di pollo gratinato NO UOVO Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa NO UOVO Carote julienne Pane Frutta	Risotto alle zucchine Legumi Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata NO UOVO Fagiolini Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI UOVO.

Dussmann



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO CARNE E NO PESCE

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Formaggio Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con orzo Tortino di verdure Carote julienne Pane Gelato	Risotto alla parmigiana FRITTATA Zucchine al forno Pane integrale Frutta	Pizza margherita Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro FORMAGGIO Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e legumi Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori e mais Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi Legumi Zucchine gratinate Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso Uova strapazzate Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Legumi Zucchine trifolate Pane Gelato	Riso all'inglese Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata mista con olive e mais Grissini Frutta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta Legumi Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa Carote julienne Pane Frutta	Ravioli olio e salvia Frittata con zucchine Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio Fagiolini Pane Frutta

Dussmann

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI CARNE.



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO CARNE

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con orzo Tortino di verdure Carote julienne Pane Gelato	Risotto alla parmigiana FRITTATA Zucchine al forno Pane integrale Frutta	Pizza margherita Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro FORMAGGIO Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e legumi Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori e mais Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi Platessa gratinata Zucchine gratinate Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso Uova strapazzate Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Legumi Zucchine trifolate Pane Gelato	Riso all'inglese Polpette di pesce Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata mista con olive e mais Grissini Frutta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta Legumi Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa Carote julienne Pane Frutta	Ravioli olio e salvia Frittata con zucchine Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Platessa impanata Fagiolini Pane Frutta

Dussmann

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI CARNE.



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO FRUTTA SECCA

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale olio e basilico NO FRUTTA SECCA Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con ORZO Tortino di verdure CAROTE JULIENNE Pane Gelato NO FRUTTA SECCA	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone ZUCCHINE AL FORNO Pane integrale Frutta	Pizza margherita Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro Cotoletta di lonza PATATE AL FORNO Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e legumi Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori E MAIS Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi Platessa gratinata Zucchine gratinate Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con RISO UOVA STRAPAZZATE Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale olio e basilico NO FRUTTA SECCA Arrosto di vitello Zucchine trifolate Pane Gelato NO FRUTTA SECCA	Riso all'inglese Polpette di PESCE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata mista con olive e MAIS Grissini Frutta
4	Risotto allo zafferano MOZZARELLA POMODORI Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta Cotoletta di pollo Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa Carote julienne Pane Frutta	Pasta olio e salvia NO FRUTTA SECCA Frittata con zucchine Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Platessa impanata FAGIOLINI Pane Frutta

Dussmann

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.



Menu Estivo - A.S. 2025/2026 SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI - RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO GLUTINE, NOCI, NOCCOLE E ANACARDI

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG olio e basilico NO FRUTTA SECCA Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane SG Frutta	Pasta SG al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo SG Fagiolini Pane SG Frutta	Minestrone di verdure e PISELLI con riso SG Tortino di verdure SG Carote julienne Pane SG Gelato SG E NO FRUTTA SECCA	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone SG Zucchine al forno Pane SG Frutta	Pizza margherita SG Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini SG Frutta
2	Pasta SG al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane SG Frutta	Passato di verdura con riso SG Cotoletta di lonza SG Patate al forno Pane SG Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e PISELLI SG Insalata verde Pane SG Frutta	Pasta SG olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori e mais Pane SG Frutta	Risotto agli aromi Platessa gratinata SG Zucchine gratinate SG Pane SG Frutta
3	Pasta SG pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane SG Frutta	Minestrone di verdure con riso SG Uova strapazzate Patate e carote Pane SG Frutta	Pasta SG olio e basilico NO FRUTTA SECCA Arrosto di vitello Zucchine trifolate Pane SG Gelato SG	Riso all'inglese Polpette di pesce SG Pomodori in insalata Pane SG Frutta	Pizza margherita SG Insalata mista con olive e mais Grissini SG Frutta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane SG Frutta	Vellutata di verdure con pasta SG Cotoletta di pollo SG Patate in insalata Pane SG Frutta	Pasta SG al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa SG Carote julienne Pane SG Frutta	Ravioli olio e salvia SG E NO FRUTTA SECCA Frittata con zucchine Insalata mista Pane SG Frutta	Pasta SG olio e parmigiano Platessa impanata SG Fagiolini Pane SG Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI GLUTINE.

Dussmann



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO GLUTINE

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG al pesto SG Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane SG Frutta	Pasta SG al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo SG Fagiolini Pane SG Frutta	Minestrone di verdure e PISELLI con riso SG Tortino di verdure SG Carote julienne Pane SG Gelato SG	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone SG Zucchine al forno Pane SG Frutta	Pizza margherita SG Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini SG Frutta
2	Pasta SG al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane SG Frutta	Passato di verdura con riso SG Cotoletta di lonza SG Patate al forno Pane SG Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e PISELLI SG Insalata verde Pane SG Frutta	Pasta SG olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori e mais Pane SG Frutta	Risotto agli aromi Platessa gratinata SG Zucchine gratinate SG Pane SG Frutta
3	Pasta SG pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane SG Frutta	Minestrone di verdure con riso SG Uova strapazzate Patate e carote Pane SG Frutta	Pasta SG al pesto SG Arrosto di vitello Zucchine trifolate Pane SG Gelato SG	Riso all'inglese Polpette di pesce SG Pomodori in insalata Pane SG Frutta	Pizza margherita SG Insalata mista con olive e mais Grissini SG Frutta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane SG Frutta	Vellutata di verdure con pasta SG Cotoletta di pollo SG Patate in insalata Pane SG Frutta	Pasta SG al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa SG Carote julienne Pane SG Frutta	Ravioli olio e salvia SG Frittata con zucchine Insalata mista Pane SG Frutta	Pasta SG olio e parmigiano Platessa impanata SG Fagiolini Pane SG Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI GLUTINE.

Dussmann



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO LATTE E NO UOVO

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale olio e basilico NO LATTE Carne Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine NO LATTE Polpette di merluzzo NO LATTE e NO UOVO Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con orzo NO LATTE Tortino di verdure NO LATTE E NO UOVO Carote julienne Pane Gelato NO LATTE E NO UOVO	Risotto all'olio NO LATTE Petto di pollo al limone Zucchine al forno Pane integrale Frutta	Pizza rossa Pesce Insalata mista Grissini NO LATTE Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro NO LATTE Pesce Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro NO LATTE Lonza gratinata NO LATTE e no UOVO Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro NO LATTE Polpette di verdure e legumi NO LATTE E NO UOVO Insalata verde Pane Frutta	Pasta all'olio NO LATTE Carne Pomodori e mais Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi NO LATTE Platessa gratinata NO LATTE Zucchine gratinate NO LATTE Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico NO LATTE Legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso NO LATTE Pesce Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale olio e basilico NO LATTE E NO UOVO Arrosto di vitello Zucchine trifolate Pane Gelato NO LATTE E NO UOVO	Riso all'inglese NO LATTE Polpette di pesce NO LATTE E NO UOVO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza rossa Insalata mista con olive e mais Grissini NO LATTE Frutta
4	Risotto allo zafferano NO LATTE Pesce Fagiolini Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta NO LATTE Petto di pollo gratinato NO LATTE E NO UOVO Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro NO LATTE Crocchette di verdure e quinoa NO LATTE E NO UOVO Carote julienne Pane Frutta	Pasta olio e salvia NO LATTE Legumi Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta all'olio NO LATTE Platessa gratinata NO LATTE E NO UOVO Fagiolini NO LATTE Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI LATTE E DERIVATI.

Dussmann



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO LATTE

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale olio e basilico NO LATTE Uova strapazzate NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine NO LATTE Polpette di merluzzo NO LATTE Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con orzo NO LATTE Tortino di verdure NO LATTE Carote julienne Pane Gelato NO LATTE	Risotto all'olio NO LATTE Petto di pollo al limone Zucchine al forno Pane integrale Frutta	Pizza rossa Pesce Insalata mista Grissini NO LATTE Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro NO LATTE Frittata NO LATTE Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro NO LATTE Cotoletta di lonza NO LATTE Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro NO LATTE Polpette di verdure e legumi NO LATTE Insalata verde Pane Frutta	Pasta all'olio NO LATTE Frittata NO LATTE Pomodori e mais Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi NO LATTE Platessa gratinata NO LATTE Zucchine gratinate NO LATTE Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico NO LATTE Frittata NO LATTE Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso NO LATTE Uova strapazzate NO LATTE Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale olio e basilico NO LATTE Arrosto di vitello Zucchine trifolate Pane Gelato NO LATTE	Riso all'inglese NO LATTE Polpette di pesce NO LATTE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza rossa Insalata mista con olive e mais Grissini NO LATTE Frutta
4	Risotto allo zafferano NO LATTE Pesce Fagiolini Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta NO LATTE Cotoletta di pollo NO LATTE Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro NO LATTE Crocchette di verdure e quinoa NO LATTE Carote julienne Pane Frutta	Pasta olio e salvia NO LATTE Frittata con zucchine NO LATTE Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta all'olio NO LATTE Platessa impanata NO LATTE Fagiolini NO LATTE Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI LATTE E DERIVATI.

Dussmann



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026
NO MAIALE E NO PESCE

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Formaggio Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con orzo Tortino di verdure Carote julienne Pane Gelato	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Zucchine al forno Pane integrale Frutta	Pizza margherita Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro FORMAGGIO Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e legumi Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori e mais Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi Legumi Zucchine gratinate Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso Uova strapazzate Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Arrosto di vitello Zucchine trifolate Pane Gelato	Riso all'inglese Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata mista con olive e mais Grissini Frutta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta Cotoletta di pollo Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa Carote julienne Pane Frutta	Ravioli olio e salvia Frittata con zucchine Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio Fagiolini Pane Frutta

Dussmann

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta. VIENE GARANTITA, NEGLI ALIMENTI/PREPARAZIONI SOMMINISTRATI, L'ASSENZA DI CARNE.