



Menù 2025/2026 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO MUCCA

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
10/11-14/11 09/12-12/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo Carote crude Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Polpette di pesce Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Merluzzo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca
17/11-21/11 15/12-19/12 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	Pasta con verdure Frittata Verdure crude Pane Frutta fresca	Pastina in brodo/ polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Coscia di pollo/ petto di pollo per infanzia Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Polpette di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Crocchette di pesce Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
24/11-28/11 07/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03-03/04	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Mozzarella porzione intera Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Lonza alle mele Verdura cotta a rotazione Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Platessa al forno Piselli Pane Frutta fresca
03/11-07/11 01/12-05/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03	Pasta al pesto Frittata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Cotoletta di maiale Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Provolone/ asiago Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tortino/crocchette di verdure Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Verdure crude 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 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO CARNE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
10/11-14/11 09/12-12/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Frittata Carote crude Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Polpette di pesce Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Merluzzo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca
17/11-21/11 15/12-19/12 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	Pasta con verdure Frittata Verdure crude Pane Frutta fresca	Pastina in brodo/ polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Formaggio Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Polpette di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Crocchette di pesce Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
24/11-28/11 07/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03-03/04	Pizza margherita Tonno ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Mozzarella porzione intera Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Sformato vegetale Verdura cotta a rotazione Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Platessa al forno Piselli Pane Frutta fresca
03/11-07/11 01/12-05/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03	Pasta al pesto Frittata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Pesce al forno Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Provolone/ asiago Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tortino/crocchette di verdure Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Verdure crude 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
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO GLUTINE**

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
10/11-14/11 09/12-12/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03	Pizza margherita SG Mozzarella SG ½ porzione Verdure crude miste SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Scaloppina SG di pollo Carote crude SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso e prezzemolo SG Polpette di carne SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG agli aromi Farinata di ceci SG/Frittata SG Verdure crude SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli SG di magro Merluzzo SG al forno Verdure cotte SG Pane SG Frutta fresca SG
17/11-21/11 15/12-19/12 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	Pasta SG con verdure Frittata SG Verdure crude SG Pane SG Frutta fresca SG	Pastina SG in brodo/ polenta SG Macinata di manzo SG Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto al pomodoro SG Coscia di pollo/ petto di pollo SG per infanzia Verdura cotta SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto Polpette di legumi SG Verdura cruda SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli SG di magro Crocchette di pesce SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG
24/11-28/11 07/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03-03/04	Pizza margherita SG Prosciutto cotto SG ½ porzione Verdure miste SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdura con riso SG Merluzzo SG al forno Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù di carne Mozzarella SG ½ porzione Finocchi SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Lonza alle mele SG Verdura cotta a rotazione SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto alla zucca SG Platessa SG al forno Piselli SG Pane SG Frutta fresca SG
03/11-07/11 01/12-05/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03	Pasta SG al pesto Frittata SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdura con riso SG Cotoletta di maiale SG Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Provolone/ asiago SG Verdura cruda SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto alla parmigiana SG Tortino/crocchette di verdure SG Piselli SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro Pesce gratinato SG Verdure crude 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



**Menù 2025/2026
AUTUNNO /INVERNO
scuola d'infanzia e primaria
NO LATTE E DERIVATI**

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
10/11-14/11 09/12-12/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03	Pizza senza lattosio Formaggio no latte/Tonno ½ porzione Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo Carote crude Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Polpette/polpettone di carne- no latte Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Merluzzo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca
17/11-21/11 15/12-19/12 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	Pasta con verdure Frittata – no latte Verdure crude Pane Frutta fresca	Pastina in brodo/ polenta Macinata di manzo Carote cotte Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Coscia di pollo/ petto di pollo per infanzia Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta integrale con crema al basilico Polpette di legumi – no latte Verdura cruda Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Crocchette di pesce – no latte Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
24/11-28/11 07/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03-03/04	Pizza senza lattosio Prosciutto cotto no latte Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Formaggio no latte/Frittata no latte Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Lonza alle mele Verdura cotta a rotazione Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Platessa al forno Piselli Pane Frutta fresca
03/11-07/11 01/12-05/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03	Pasta con crema al basilico Frittata – no latte Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Cotoletta di maiale – no latte Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Formaggio no latte/ Fettina di carne Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto all'olio Tortino/crocchette di verdure – no formaggio Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi (no latte)/Pasta al pomodoro Pesce gratinato Verdure crude 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 SOMMINISTRARE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI / NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO.



Menù 2025/2026 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO MAIALE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
10/11-14/11 09/12-12/12 19/01-23/01 16/02-20/02 16/03-20/03	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Verdure crude miste Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo Carote crude Pane Frutta fresca	Riso e prezzemolo Polpette/polpettone di manzo Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Farinata di ceci Verdure crude Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Merluzzo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca
17/11-21/11 15/12-19/12 26/01-30/01 23/02-27/02 23/03-27/03	Pasta con verdure Frittata Verdure crude Pane Frutta fresca	Pastina in brodo/ polenta Macinata di manzo Carote cotte Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Coscia di pollo/ petto di pollo per infanzia Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Polpette di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Crocchette di pesce Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
24/11-28/11 07/01-09/01 02/02-06/02 02/03-06/03 30/03-03/04	Pizza margherita Tonno ½ porzione Verdure miste Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e verdura Merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo Mozzarella ½ porzione Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Sformato vegetale Verdura cotta a rotazione Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Platessa al forno Piselli Pane Frutta fresca
03/11-07/11 01/12-05/12 12/01-16/01 09/02-13/02 09/03-13/03	Pasta al pesto Frittata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Pesce al forno Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi Provolone/ asiago Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tortino/crocchette di verdure Piselli Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Verdure crude 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