



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia SENZA GLUTINE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Tortelli di magro SG alla salvia Farinata di ceci SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di zucca e porri con riso SG Petto di pollo per materna SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG olio e grana Merluzzo dorato SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura con riso SG Frittata SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG alla zucca Asiago/ Provolone SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG	Polenta SG Macinata di manzo SG al pomodoro Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG allo zafferano Polpette di verdura SG Verdura cruda SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di verdure SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso integrale SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Verdura cotta SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema di broccoli Crocchette di pesce SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Vellutata di verdure con riso SG Cotoletta di lonza SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto Legumi SG in umido Carote all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta SG pomodoro e capperi Formaggio SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e grana Tortino con verdure SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata SG Broccoletti SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote con riso SG Bocconcini di pollo panati SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro e basilico Frittata al formaggio SG Spinaci gratinati 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia MENU PERSONALIZZATO VEGANO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Focaccia Pane Frutta fresca	Pasta alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Legumi in umido Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Tofu gratinato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio – no formaggio Hamburger di legumi no formaggio e uovo Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Polpettine di soia Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Tofu al forno Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpettine di legumi – no formaggio e uovo Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) – no formaggio Legumi al rosmarino Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Focaccia Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Burgher vegano Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette vegetali – no formaggio e uovo Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Tofu gratinato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema la basilico Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro capperi e olive Polpettine di soia Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio – no grana Tortino con fagioli cannellini – no formaggio e uovo Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tofu gratinato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Sformato/Polette vegetali – no uovo e formaggio Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi vegani/ Pasta al pomodoro e basilico Lenticchie al sugo Spinaci gratinati – no formaggio 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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia NO CARNE E PESCE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Pizza margherita Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Hamburger di legumi Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Pizza margherita Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette vegetali Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro capperi e olive Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata/Tofu gratinato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Sformato/Polette vegetali Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia NO CARNE DI MAIALE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Pizza margherita Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Pizza margherita Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro capperi e olive Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia NO LATTOSIO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Focaccia con formaggio senza lattosio Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Petto di pollo pollo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio Merluzzo dorato – no formaggio grattugiato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini no lattosio/ Riso Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Formaggio senza lattosio/ Pesce Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano – no besciamella Polpette di legumi – no formaggio grattugiato Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) – no formaggio grattugiato Platessa Gratinata – no formaggio grattugiato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Focaccia con formaggio senza lattosio Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce – no formaggio grattugiato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Cotoletta di lonza – no formaggio e latte Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio senza lattosio/ Fettina di carne Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino con fagioli cannellini – no formaggio con lattosio Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata – no formaggio grattugiato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati – no formaggio e latte Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi no latte/ pasta al pomodoro e basilico Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Spinaci gratinati – no formaggio 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 ALLE PREPARAZIONI E SUI PRIMI PIATTI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI LATTE E 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia NO CARNE DI MANZO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Pizza margherita Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Pizza margherita Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Cotoletta di lonza Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro capperi e olive Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola d'infanzia NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Passato di verdure e piselli Pizza margherita Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Crema di fagioli al rosmarino Pizza margherita Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro capperi e olive Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Polpette/Burgher vegetali Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria SENZA GLUTINE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure SG Pizza margherita SG Mozzarella SG ½ porzione Pane SG Frutta fresca SG	Tortelli di magro SG alla salvia Farinata di ceci SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di zucca e porri con riso SG Fusi di pollo SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG olio e grana Merluzzo dorato SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura con riso SG Frittata SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG alla zucca Asiago/ Provolone SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG	Polenta SG Macinata di manzo SG al pomodoro Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG allo zafferano Polpette di verdura SG Verdura cruda SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais SG Pizza margherita SG Mozzarella ½ porzione SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso integrale SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Verdura cotta SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema di broccoli Crocchette di pesce SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Vellutata di verdure con riso SG Cotoletta di lonza SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto Legumi SG in umido Carote all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta SG pomodoro e capperi Formaggio SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e grana Tortino con verdure SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata SG Broccoletti SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote con riso SG Bocconcini di pollo panati SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro e basilico Frittata al formaggio SG Spinaci gratinati 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria MENU PERSONALIZZATO VEGANO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure Focaccia con legumi Pane Frutta fresca	Pasta alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Legumi in umido Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Tofu gratinato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio – no formaggio Hamburger di legumi no formaggio e uovo Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Polpettine di soia Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Tofu al forno Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpettine di legumi – no formaggio e uovo Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) – no formaggio Legumi al rosmarino Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Focaccia con legumi Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Burgher vegano Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette vegetali – no formaggio e uovo Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Tofu gratinato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema la basilico Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro capperi e olive Polpettine di soia Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio – no grana Tortino con fagioli cannellini – no formaggio e uovo Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Tofu gratinato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Sformato/Polette vegetali – no uovo e formaggio Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi vegani/ Pasta al pomodoro e basilico Lenticchie al sugo Spinaci gratinati – no formaggio 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 in brocca

Grammature in linea con il documento ATS

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



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Polpette/Burgher vegetali Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria NO CARNE E PESCE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Hamburger di legumi Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette vegetali Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata/Tofu gratinato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Sformato/Polpette vegetali Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria NO CARNE DI MAIALE

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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

Dussmann



Menù 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria NO CARNE DI MANZO

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo dorato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Asiago/ Provolone Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Polpette di legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) Platessa Gratinata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Cotoletta di lonza Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tortino con fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Spinaci gratinati 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 2026/2027 AUTUNNO /INVERNO scuola primaria NO LATTE E DERIVATI

Comune di Codogno



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02/11-06/11 30/11-04/12 28/12-01/01 25/01-29/01 22/02-26/02 22/03-26/03	Antipasto di verdure Focaccia e formaggio no lattosio Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Farinata di ceci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio Merluzzo dorato – no formaggio grattugiato Carote julienne Pane Frutta fresca
09/11-13/11 07/12-11/12 04/01-08/01 01/02-05/02 01/03-05/03 29/03-02/04	Passato di verdura e lenticchie con crostini no lattosio/ Riso Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Formaggio senza lattosio/ pesce Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano – no besciamella Polpette di legumi – no formaggio grattugiato Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla ligure (basilico fagiolini e patate) – no formaggio grattugiato Platessa Gratinata – no formaggio grattugiato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
16/11-20/11 14/12-18/12 11/01-15/01 08/02-12/02 08/03-12/03	Insalata con mais Focaccia e formaggio no lattosio Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Verdura cotta Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce – no formaggio grattugiato Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro Cotoletta di lonza – no formaggio e latte Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca
23/11-27/11 21/12-25/12 18/01-22/01 15/02-19/02 15/03-19/03	Pasta integrale pomodoro olive e capperi Formaggio senza lattosio/ Fettina di carne Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino con fagioli cannellini – no formaggio con lattosio Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo/ Platessa dorata – no formaggio grattugiato Broccoletti Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Bocconcini di pollo panati – no formaggio no latte Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi no latte/ Pasta al pomodoro e basilico Frittata – no formaggio grattugiato e no latte Spinaci gratinati – no formaggio 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 ALLE PREPARAZIONI E SUI PRIMI PIATTI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI LATTE E 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