

COMUNE DI COLOGNO MONZESE
MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – INFANZIA
NO LATTE

	I settimana 20/10/2025-17/11/2025-15/12/2025-12/01/2026- 09/02/2026-09/03/2026-06/04/2026	II settimana 27/10/2025-24/11/2025-22/12/2025-19/01/2026- 16/02/2026-16/03/2026-13/04/2026	III settimana 03/11/2025-01/12/2025-29/12/2025-26/01/2026- 23/02/2026-23/03/2026-20/04/2026	IV settimana 10/11/2025-08/12/2025-05/01/2026-02/02/2026- 02/03/2026-30/03/2026
Lunedì	Riso all'olio SF Frittata con zucchine no latte Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine SF Uova strapazzate con zucchine no latte Insalata verde Pane Dolce no latte	Pasta integrale al tonno Frittata alle verdure no latte Insalata mista Pane Yogurt soia	Spaghetti al pomodoro SF Tacchino al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Martedì	Riso in brodo vegetale SF Carne al forno Fagiolini Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso SF Lenticchie in umido Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta aglio olio SF Cotoletta di lonza Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale solo ragù Insalata verde, mais e olive Pane integrale Dolce no latte /Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta al ragù di verdure SF Arrosto di tacchino aromi Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese SF Arrosto di lonza agli aromi Cavolfiori al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo SF Ragù Polenta Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro SF Arrosto di tacchino aromi Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione/ Dolce no latte
Giovedì	Pizza solo pomodoro Tonno porz. intera Insalata mista Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e piselli SF Bocconcini di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale SF Crocchette di patate e zucchine SF Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca no latte SF Frittata alle patate no latte SF Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione
Venerdì	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Legumi in umido Erbette aglio olio Pane con grano duro Yogurt soia	Pasta al pomodoro SF Platessa impanata Spinaci all'olio Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro SF Totani panati Finocchi gratinati Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Vellutata di cannellini con riso SF Polpette di merluzzo SF Insalata mista Pane con grano duro Frutta fresca di stagione

[] Si specifica che per tutti i primi piatti, a eccezione dei condimenti con pesce, verrà aggiunto sui refettori il parmigiano reggiano, contenente latte e derivati come allergeni.

* Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

° **Il prodotto contiene glutine tra gli allergeni. Si rimanda all'informativa aziendale per la somministrazione dei legumi agli utenti celiaci.**

Legenda elenco allergeni: 1. Glutine; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati

È previsto l'utilizzo dei seguenti prodotti BIO (come previsto dai CAM):

- ✓Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali e derivati 60% BIO
- ✓Uova fresche e/o pastorizzate 100% BIO
- ✓Carne bovina 50% BIO + 10% BIO o SQNZ
- ✓Carne suina 10% BIO
- ✓Carne avicola 20% BIO + 80% etichettata secondo il DM 29/07/2004: "Modalità di etichettatura per l'applicazione di un sistema volontario di etichettature delle carni di pollame"
- ✓Carne omogeneizzata 100% BIO
- ✓Prodotti ittici 1 volta/anno BIO
- ✓Salumi e formaggi 30% BIO
- ✓Latte e yogurt 100% BIO
- ✓Olio EVO 40% BIO
- ✓Pelati, polpa e passata di pomodoro 33% BIO
- ✓Succhi di frutta o nettari di frutta, marmellate e confetture 100% BIO
- ✓Tavolette di cioccolato 100% da commercio equo e solidale