

COMUNE DI COLOGNO MONZESE
MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – INFANZIA
NO FAVE E PISELLI

	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	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Uova strapazzate Insalata verde Pane Cioccolato equo-solidale	Pasta integrale al tonno Primo sale Insalata mista Pane Yogurt	Spaghetti al pomodoro Bocconcini di mozzarella Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Martedì	Riso in brodo vegetale Formaggio spalmabile Fagiolini Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di zucchine con crostini Formaggio Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta aglio olio Cotoletta di lonza Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale ragù e besciamella Insalata verde, mais e olive Pane integrale Frutta fresca di stagione/Torta casalinga
Mercoledì	Pasta ragù di verdure Arrosto di tacchino aromi Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Arrosto di lonza agli aromi Cavolfiori al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di carote con riso Ragù Polenta Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro e pesto Arrosto di tacchino al latte Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione/Torta casalinga
Giovedì	Pizza margherita ½ porzione mozzarella Insalata mista Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Crocchette di patate e formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Frittata con patate Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione
Venerdì	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Farinata di ceci Erbette aglio olio Pane con grano duro Yogurt	Pasta alla sorrentina Platessa impanata Spinaci Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Totani panati Finocchi gratinati Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Vellutata di carote e crostini Polpetta di merluzzo 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

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