

**COMUNE DI COLOGNO MONZESE**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – INFANZIA**  
**NO FRUTTA SECCA**

	<b>I settimana</b> 20/10/2025-17/11/2025-15/12/2025-12/01/2026- 09/02/2026-09/03/2026-06/04/2026	<b>II settimana</b> 27/10/2025-24/11/2025-22/12/2025-19/01/2026- 16/02/2026-16/03/2026-13/04/2026	<b>III settimana</b> 03/11/2025-01/12/2025-29/12/2025-26/01/2026- 23/02/2026-23/03/2026-20/04/2026	<b>IV settimana</b> 10/11/2025-08/12/2025-05/01/2026-02/02/2026- 02/03/2026-30/03/2026
<b>Lunedì</b>	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine Uova strapazzate Insalata verde Pane Dolce no frutta secca	Pasta integrale al tonno Primo sale Insalata mista Pane Yogurt	Spaghetti al pomodoro Bocconcini di mozzarella Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Ravioli di carne in brodo Formaggio spalmabile Fagiolini Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini Lenticchie in umido 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 Dolce no frutta secca/frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al 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 verdure con orzo Ragù Polenta Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Arrosto di tacchino al latte Carote all'olio Pane Dolce no frutta secca/frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pizza margherita 1/2 porzione mozzarella Insalata mista Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e piselli 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
<b>Venerdì</b>	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Farinata di ceci Erbette aglio olio Pane con grano duro Yogurt	Pasta alla sorrentina Platessa impanata Spinaci all'olio Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Totani panati Finocchi gratinati Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Vellutata di cannellini con 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 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