

COMUNE DI COLOGNO MONZESE MENÙ ESTIVO A.S. 2025-26 INFANZIA

	I settimana 27.04.2026 - 25.05.2026 - 22.06.2026 - 20.07.2026 - 17.08.2026 - 14.09.2026 - 12.10.2026	II settimana 04.05.2026 - 01.06.2026 - 29.06.2026 - 27.07.2026 - 24.08.2026 -21.09.2026	III settimana 11.05.2026 - 08.06.2026 - 06.07.2026 - 03.08.2026 - 31.08.2026 - 28.09.2026	IV settimana 18.05.2026 - 15.06.2026 - 13.07.2026 - 10.08.2026 - 07.09.2026 - 05.10.2026
Lunedì	Pasta all'olio ^{1,6,10,11,13} Formaggio spalmabile ⁷ Pomodori Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta corta pomodoro e olive ^{1,6,10,11,13} Uova strapazzate ^{3,7} Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana ^{1,3,6,7,9,10,11} Frittata al formaggio ^{3,7} Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro e tonno ^{1,4,6,9,10,11,13} Latteria ⁷ Fagiolini* in insalata Pane ¹ Frutta fresca di stagione
Martedì	Risotto allo zafferano ^{1,6,7,9} Frittata ^{3,7} Spinaci* all'olio Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,9,10,13} Crocchetta di patate ^{1,3,7} Carote e mais in insalata Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10,13} Lenticchie ^o in umido ^{1,6,9,10,11,13} Carote julienne Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Farinata* ^{1,3,4,6,7,10,11} Zucchine al forno Pane integrale ¹ Frutta fresca di stagione/Dolce casalingo ^{1,3,6,11,13}
Mercoledì	Passato di verdure* con orzo ^{1,6,9,10,11,13} Arista al forno ^{1,6,9,11} Patate al forno Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù ^{1,6,9,10,11,13} Grana padano ½ porz ^{3,7} Fagiolini* in insalata Pane ¹ Gelato ^{1,3,5,6,7,8}	Pasta integrale al pomodoro ^{1,6,9,10,11,13} Mozzarella porzione intera Insalata mista Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale ^{1,6,9,10,11,13} Bocconcini di pollo Carote julienne Pane ¹ Frutta fresca di stagione/Dolce casalingo ^{1,3,6,11,13}
Giovedì	Spaghetti al pomodoro ^{1,6,9,10,13} Farinata* ^{1,3,4,6,7,11} Zucchine al forno Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto con crema di piselli ^{o*} ^{1,6,7,9,10,11} Arrosto di tacchino ^{1,6,9,10,11,13} Pomodori e cetrioli Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta aglio e olio ^{1,6,10,13} Cotoletta di lonza ^{1,3,6,11,13} Fagiolini* Pane ^o Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e peperoni ^{1,6,9,10,11,13} Uova strapazzate ^{3,6} Insalata Pane ¹ Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10,13} Merluzzo* gratinato ^{1,4,6,10} Carote julienne Pane grano duro ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e melanzane ^{1,6,9,10,11,13} Platessa* impanata ^{1,3,4,6,10,11} Erbette* all'olio Pane grano duro ¹ Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi ^{1,6,9,10,13} al pomodoro Bocconcini di merluzzo* panati ^{1,3,4,6,10,11} Spinaci* all'olio Pane grano duro ¹ Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia ^{1,3,6,7,9,10,13} Polpetta di pesce* ^{1,3,4,7} Erbette* all'olio Pane grano duro ¹ 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

o 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:

- ✓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