

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

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