

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

	<b>I settimana</b> 27.04.2026 - 25.05.2026 - 22.06.2026 – 20.07.2026 – 17.08.2026 – 14.09.2026 – 12.10.2026	<b>II settimana</b> 04.05.2026 – 01.06.2026 – 29.06.2026 – 27.07.2026 – 24.08.2026 -21.09.2026	<b>III settimana</b> 11.05.2026 - 08.06.2026 – 06.07.2026 - 03.08.2026 - 31.08.2026 – 28.09.2026	<b>IV settimana</b> 18.05.2026 – 15.06.2026 – 13.07.2026 – 10.08.2026 – 07.09.2026 – 05.10.2026
<b>Lunedì</b>	Pasta all'olio <sup>1,6,10,11,13</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Pomodori Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Orecchiette pomodoro e olive <sup>1,6,10,11,13</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana <sup>1,3,6,7,9,10,11</sup> Frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro e tonno <sup>1,4,6,9,10,11,13</sup> Latteria <sup>7</sup> Fagiolini* in insalata Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Passato di verdure* con orzo <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Arista al forno <sup>1,6,9,11</sup> Patate al forno Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Grana padano ½ porz <sup>3,7</sup> Fagiolini* in insalata Pane <sup>1</sup> Gelato <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	Pizza Margherita <sup>1,7</sup> Mozzarella ½ porz. <sup>7</sup> Insalata mista Grissini <sup>1,6,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Coscia di pollo Carote julienne Pane <sup>1</sup> 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> Farinata* <sup>1,3,4,6,7,11</sup> Zucchine al forno Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto con crema di piselli <sup>o*1,6,7,9,10,11</sup> Arrosto di tacchino <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Pomodori e cetrioli Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta aglio e olio <sup>1,6,10,13</sup> Cotoletta di lonza <sup>1,3,6,11,13</sup> Fagiolini* Pane <sup>o</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e peperoni <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Uova strapazzate <sup>3,6</sup> Insalata Pane <sup>1</sup> 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