Città di Cologno Monzese

Vivenda

COMUNE DI COLOGNO MONZESE
MENÙ INVERNALE A.S. 2026/2027 – PRIMARIE

	I settimana 09/11/2026-07/12/2026-04/01/2027-01/02/2027-01/03/2027-29/03/2027	II settimana 16/11/2026-14/12/2026-11/01/2027-08/02/2027-08/03/2027-05/04/2027	III settimana 26/10/2026-23/11/2026-21/12/2026-18/01/2027-15/02/2027-15/03/2027-12/04/2027	IV settimana 02/11/2026-30/11/2026-28/12/2027-25/01/2027-22/02/2027-22/03/2027-19/04/2027
Lunedì	Risotto alla parmigiana[1,3,6,7,9,11,13] Frittata con formaggio [3,7] Insalata verde Pane[1] Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto[1,3,5,6,7,8,10,13] Uova strapazzate[3,7] Insalata verde Pane[1] Cioccolatino equo-solidale[5,6,7,8]	Pasta integrale al pomodoro e tonno*[1,4,6,10,11,13] Primo sale[7] Insalata mista Pane[1]	Spaghetti al pomodoro*[1,6,9,10,13] Bocconcini di mozzarella[7] Spinaci all'olio* Pane[1] Frutta fresca di stagione
Martedì	Ravioli di carne in brodo[1,3,6,7,10,13] Formaggio spalmabile[7] Fagiolini* Pane integrale [1] Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e crostini[1,6,7,9,10,11] Lenticchie in umido°[6,9,10,11,13] Patate al forno Pane integrale[1] Frutta fresca di stagione	Pasta aglio olio[1,6,10,13] Cotoletta di lonza[1,3,6,11,13] Erbette all'olio* Pane integrale[1] Frutta fresca di stagione	Pasta integrale ragù di carne e besciamella[1,6,7,9,10,11,13] Insalata verde, mais e olive Pane integrale[1] Frutta fresca di stagione/Torta casalinga[3,6,11,13]
Mercoledì	Pasta al ragù di verdure*[1,6,9,10,13] Arrosto di tacchino aromi[1,6,9,11,13] Carote julienne Pane[1] Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Arrosto di lonza agli aromi[1,6,9,11,13] Cavolfiori al forno Pane [1] Frutta fresca di stagione	Pizza margherita[1,7] ½ porzione mozzarella[7] Insalata verde Grissini[1,6,10,11] Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro e pesto[1,3,5,6,7,8,10,9,13] Arrosto di tacchino al latte[1,6,7,9,11,13] Carote all'olio Pane[1] Frutta fresca di stagione/Torta casalinga[3,6,11,13]
Giovedì	Passato di verdure* con orzo [1,6,9,10,11,13] Ragù[9] Polenta Pane[1] Frutta fresca di stagione	Pasta alla sorrentina*[1,6,7,9,10,13] Bocconcini di mozzarella[7] Carote julienne Pane[1] Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale[1,6,9,10,13] Crocchette di patate e formaggio[1,3,7] Fagiolini* Pane[1] Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca[1,6,7,9,11,13] Frittata con patate[3,7] Fagiolini* Pane[1] Frutta fresca di stagione
Venerdì	Gnocchetti sardi al ragù di pesce*[1,4,6,9,10,13] Farinata di ceci*[1,4,6,7,11] Erbette* aglio olio Pane grano duro[1,6,10] Yogurt[7]	Pasta e piselli*[1,6,10,13] Platessa* impanata[1,3,4,6,11,13] Spinaci all'olio* Pane grano duro[1,6,10] Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al pomodoro*[1,3,6,7,9,10,13] Totani panati*[1,4] Finocchi gratinati[1] Pane grano duro[1,6,10] Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli°*[1,6,9,10,11,13] Polpetta di merluzzo*[1,3,4,6,11,13] Insalata mista Pane grano duro[1,6,10] 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, contente 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

Rev. *10/10/2026*

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