

COMUNE DI COLOGNO MONZESE

MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – PRIMARIE

	I settimana 20/10/2025-17/11/2025-15/12/2025-12/01/2026- 09/02/2026-09/03/2026-06/04/2026	II settimana 27/10/2025-24/11/2025-22/12/2025-19/01/2026- 16/02/2026-16/03/2026-13/04/2026	III settimana 03/11/2025-01/12/2025-29/12/2025-26/01/2026- 23/02/2026-23/03/2026-20/04/2026	IV settimana 10/11/2025-08/12/2025-05/01/2026-02/02/2026- 02/03/2026-30/03/2026
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 tonno ^{1,4,6,10} Primo sale Insalata mista Pane ¹ Yogurt ⁷	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 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} 1/2 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 ^{9,11,13} Polenta Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e piselli* ^{1,6,9,10,13} 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 alla sorrentina ^{1,6,7,9,10,13} 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	Vellutata di cannellini° con crostini ^{1,6,7,10,11,13} Polpetta di merluzzo* ^{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, 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