

COMUNE DI COLOGNO MONZESE

MENÙ INVERNALE A.S. 2026/2027 – SECONDARIA

	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 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
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	Pizza margherita ^{1,7} 1/2 porzione mozzarella ⁷ Insalata mista Grissini ^{1,6,10,11} 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	Pasta all'olio ^{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 ^{6,7} Fagiolini* Pane ¹ Frutta fresca di stagione/Torta casalinga ^{3,6,11,13}

[] 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