

COMUNE DI COLOGNO MONZESE

MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – SECONDARIE

	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
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 pomodoro e piselli* ^{1,6,9,10,13} 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