

COMUNE DI COLOGNO MONZESE
MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – PRIMARIE
NO CARNE

	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 Frittata con formaggio Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Uova strapazzate Insalata verde Pane Cioccolatino equo-solidale	Pasta integrale al tonno Primo sale Insalata mista Pane Yogurt	Spaghetti al pomodoro Bocconcini di mozzarella Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Fagiolini Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdure e crostini Lenticchie in umido Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta aglio olio Uova strapazzate/Frittata Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro e besciamella Pesce al forno Insalata verde, mais e olive Pane integrale Torta casalinga/frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al ragù di verdure Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci Cavolfiori al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita ½ porzione di mozzarella Insalata mista Grissini Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro e pesto Farinata di ceci Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione/torta casalinga
Giovedì	Passato di verdure con orzo Formaggio Polenta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e piselli Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Crocchette di patate e formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Frittata con patate Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione
Venerdì	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Farinata di ceci Erbette aglio olio Pane con grano duro Yogurt	Pasta alla sorrentina Platessa impanata Spinaci all'olio Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Totani panati Finocchi gratinati Pane con grano duro Frutta fresca di stagione	Vellutata di cannellini con crostini Polpetta di merluzzo Insalata mista Pane con grano duro 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

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