

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

	<b>I settimana</b> 20/10/2025-17/11/2025-15/12/2025-12/01/2026- 09/02/2026-09/03/2026-06/04/2026	<b>II settimana</b> 27/10/2025-24/11/2025-22/12/2025-19/01/2026- 16/02/2026-16/03/2026-13/04/2026	<b>III settimana</b> 03/11/2025-01/12/2025-29/12/2025-26/01/2026- 23/02/2026-23/03/2026-20/04/2026	<b>IV settimana</b> 10/11/2025-08/12/2025-05/01/2026-02/02/2026- 02/03/2026-30/03/2026
<b>Lunedì</b>	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
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù di verdure <b>Tonno</b> Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese <b>Farinata di ceci</b> Cavolfiori al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita ½ porzione di mozzarella Insalata verde Grissini Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro e pesto <b>Farinata di ceci</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione/torta casalinga
<b>Giovedì</b>	Pizza margherita ½ porzione di mozzarella Insalata mista Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e piselli Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Crocchette di patate e formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Frittata con patate Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione/Torta casalinga

[ ] 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