

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

	<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 <b>Pesce al forno</b> Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta alle zucchine</b> <b>Pesce al forno</b> 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 verdure Arrosto di tacchino aromi Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Arrosto di lonza aromi Cavolfiori al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita ½ porzione mozzarella Insalata verde Grissini Frutta fresca di stagione	<b>Gnocchi al pomodoro</b> Arrosto di tacchino al latte Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione/ <b>Dolce no uovo</b>
<b>Giovedì</b>	Pizza margherita ½ porzione 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 <b>Crocchette di patate e formaggio no uovo</b> Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca <b>Crocchetta di patate e legumi no uovo</b> Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione/ <b>Dolce no uovo</b>

[ ] 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