

**COMUNE DI COLOGNO MONZESE**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026 – SECONDARIE**  
**NO LATTE E 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>	<b>Riso all'olio SF</b> <b>Pesce al forno</b> Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta alle zucchini SF</b> <b>Pesce al forno</b> Insalata verde Pane <b>Dolce no latte e uovo</b>	Pasta integrale al tonno <b>Legumi in umido</b> Insalata mista Pane <b>Yogurt soia</b>	Spaghetti al pomodoro SF <b>Tacchino al forno</b> Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù di verdure SF Arrosto di tacchino aromi Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese SF Arrosto di lonza agli aromi Cavolfiori al forno Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pizza solo pomodoro</b> <b>Tonno porz. interta</b> Insalata verde Grissini Frutta fresca di stagione	<b>Gnocchi al pomodoro SF</b> <b>Arrosto di tacchino aromi</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione/ <b>dolce no latte e uovo</b>
<b>Giovedì</b>	<b>Pizza solo pomodoro</b> <b>Tonno porz. interta</b> Insalata mista Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e piselli SF <b>Bocconcini di tacchino</b> Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio SF <b>Crocchette di patate e zucchini no uovo SF</b> Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto alla zucca no latte SF</b> <b>Crocchetta di patate e legumi no uovo e SF</b> Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione/ <b>dolce no latte e uovo</b>

[ ] Si specifica che per tutti i primi piatti, non 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