

## Menù primavera-estate 2026 - Comune di Coccaglio Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<b>1° Settimana</b>	Pizza Margherita  Pomodori/insalata <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Crema di carote* con <b>farro</b> Asiago DOP Insalata verde <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Mezze penne</b> al pomodoro e basilico  <b>Bocconcini di pollo</b> Fagiolini lessi* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Tortiglioni</b> olio e <b>grana</b> Frittata con piselli* Erbette all'olio* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Fusilli</b> al ragù di verdure Filetto di merluzzo gratinato* (1) Carote julienne <b>Pane</b> - Frutta di stagione	04.05.26-10.05.26 15.06.26-21.06.26 07.09.26-13.09.26
<b>2° Settimana</b>	Passato di verdura con <b>riso</b> Frittata di verdure Patate al forno* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Sedanini all'olio e grana</b> Mozzarella Pomodori/insalata <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Gnocchetti sardi</b> con ragù di lenticchie Merluzzo alla pizzaioia* (1) Spinaci* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Fusilli</b> alle pomodoro e ricotta Ceci al rosmarino Insalata verde <b>Pane</b> - Yogurt alla frutta	<b>Pipette</b> al pesto <b>Lonza di suino agli aromi</b> Carote julienne <b>Pane</b> - Frutta di stagione	11.05.26-17.05.26 22.06.26-28.06.26 14.09.26-20.09.26
<b>3° Settimana</b>	Riso all'inglese Limanda gratinata* (1) Fagiolini all'olio* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Crema di patate e carote con <b>ditali</b> Frittata al naturale Insalata verde <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pennette al pomodoro</b> Asiago DOP Zucchine all'olio* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Mezze penne all'olio e grana</b> Hamburger vegetali* Carote julienne <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Pizza Margherita 29.06.26-05.07.26 Insalata mista <b>Pane</b> - Frutta di stagione	18.05.26-24.05.26 21.09.26-27.09.26
<b>4° Settimana</b>	<b>Fusilli</b> al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata mista verde <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Risotto Ortolana Merluzzo gratinato * (1) Carote all'olio * <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Crema di verdura con crostini Cotoletta di pollo Insalata mista <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Mezze penne con crema di zucchine*</b> Mozzarella Pomodori/insalata <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Tortiglioni</b> al sugo di verdure di stagione Farinata di ceci Zucchine gratinate <b>Pane</b> -Yogurt alla frutta	25.05.26-31.05.26 28.09.26-04.10.26
<b>5° Settimana</b>	<b>Gnocchetti sardi</b> al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata verde <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Crema di piselli* con <b>ditali</b> Primosale Carote julienne <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>Pipette</b> al pesto Hamburger di pollo e tacchino * Fagiolini lessi* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Riso olio e <b>grana</b> Merluzzo pizzaioia* (1) Carote lesse* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Pizza Margherita Insalata mista <b>Pane</b> - Frutta di stagione	01.06.26-07.06.26 05.10.26-11.10.26
<b>6° Settimana</b>	<b>Mezze maniche</b> al ragù di lenticchie <b>Bocconcini di pollo</b> Insalata verde con mais <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio Zucchine all'olio* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con <b>riso</b> Mozzarella Pomodori/insalata <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Riso al ragu' di verdure Lenticchie in umido Carote all'olio* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Limanda gratinato * (1) Spinaci all'olio* <b>Pane</b> - Frutta di stagione	<b>27.04.26-03.05.26</b> 08.06.26-14.06.26 12.10.26-18.10.26

*prodotto locale*

Giornata biologica (1) prodotto certificato da pesca sostenibile MSC

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione. Si utilizza sale iodato

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

\* i prodotti potrebbero essere surgelati



## Menù primavera-estate 2026 - Comune di Coccaglio

### Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita	Crema di carote* con <b>farro</b>	<b>Mezze penne</b> al pomodoro e basilico	<b>Tortiglioni</b> olio e <b>grana</b>	<b>Fusilli</b> al ragù di verdure	04.05.26-10.05.26
	Pomodori/insalata	Asiago DOP	<b>Bocconcini di pollo</b>	Frittata con piselli*	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	15.06.26-21.06.26
	<b>Pane</b> - Frutta di stagione	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	07.09.26-13.09.26
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
2° Settimana	Passato di verdura con <b>riso</b>	<b>Sedanani all'olio e grana</b>	<b>Gnocchetti sardi</b> con ragù di lenticchie	<b>Fusilli</b> alle pomodoro e ricotta	<b>Pipette</b> al pesto	11.05.26-17.05.26
	Frittata di verdure	Mozzarella	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Ceci al rosmarino	<b>Lonza di suino agli aromi</b>	22.06.26-28.06.26
	Patate al forno*	Pomodori/insalata	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	14.09.26-20.09.26
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
3° Settimana	Riso all'inglese	Crema di patate e carote con <b>ditali</b>	<b>Pennette al pomodoro</b>	<b>Mezze penne all'olio e grana</b>	Pizza Margherita	18.05.26-24.05.26
	Limanda gratinata* (1)	Frittata al naturale	Asiago DOP	Hamburger vegetali*		29.06.26-05.07.26
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	21.09.26-27.09.26
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
4° Settimana	<b>Fusilli</b> al pomodoro e basilico	Risotto Ortolana	Crema di verdura con crostini	<b>Mezze penne con crema di zucchini*</b>	<b>Tortiglioni</b> al sugo di verdure di stagione	25.05.26-31.05.26
	Frittata al formaggio	Merluzzo gratinato * (1)	Cotoletta di pollo	Mozzarella	Farinata di ceci	
	Insalata mista verde	Carote all'olio *	Insalata mista	Pomodori/insalata	Zucchine gratinate	28.09.26-04.10.26
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
5° Settimana	<b>Gnocchetti sardi</b> al pomodoro e basilico	Crema di piselli* con <b>ditali</b>	<b>Pipette</b> al pesto	Riso olio e <b>grana</b>	Pizza Margherita	01.06.26-07.06.26
	Frittata al formaggio	Primosale	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)		
	Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	05.10.26-11.10.26
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
6° Settimana	<b>Mezze maniche</b> al ragù di lenticchie	Gnocchi di patate al pomodoro	Vellutata di zucchini con <b>riso</b>	Riso al ragù di verdure	Pennette olio e grana	<b>27.04.26-03.05.26</b>
	<b>Bocconcini di pollo</b>	Frittata al formaggio	Mozzarella	Lenticchie in umido	Limanda gratinato * (1)	08.06.26-14.06.26
	Insalata verde con mais	Zucchine all'olio*	Pomodori/insalata	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	12.10.26-18.10.26
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	

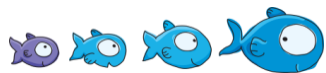
**prodotto locale**

Giornata biologica (1) prodotto certificato da pesca sostenibile MSC

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione. Si utilizza sale iodato

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

\* i prodotti potrebbero essere surgelati



## Menù primavera-estate 2026 - Comune di Coccaglio Scuola secondaria



	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u>	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure	04.05.26-10.05.26
	Pomodori/insalata	<u>Bocconcini di pollo</u>	<u>Bocconcini di pollo</u>	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	15.06.26-21.06.26
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	07.09.26-13.09.26
	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
2° Settimana	<u>Sedanini</u> al pesto	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie	<u>Fusilli</u> al pomodoro	<u>Pipette</u> al pesto	11.05.26-17.05.26
	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Mozzarella	<u>Lonza di suino agli aromi</u>	22.06.26-28.06.26
	Patate al forno*	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	14.09.26-20.09.26
	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
3° Settimana	Riso all'inglese	<u>Pennette al pomodoro</u>	<u>Mezze penne all'olio e grana</u>	Pizza Margherita	18.05.26-24.05.26
	Limanda gratinata* (1)	Asiago DOP	Hamburger vegetali*	29.06.26-05.07.26	
	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	21.09.26-27.09.26
	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
4° Settimana	Pizza Margherita	Fusilli pomodoro e basilico	<u>Mezze penne con crema di zucchine*</u>	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione	25.05.26-31.05.26
	Insalata mista	Cotoletta di pollo *	Mozzarella	Farinata di ceci	28.09.26-04.10.26
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	Zucchine all'olio*	Pomodori/insalata	Zucchine gratinate	<u>Pane</u> -Yogurt alla frutta
	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico	<u>Pipette</u> al pesto	Riso olio e <u>grana</u>	Pizza Margherita	
	Frittata al formaggio	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	01.06.26-07.06.26
	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	05.10.26-11.10.26
	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie	Vellutata di zucchine con <u>riso</u>	Riso al ragu' di verdure	Pennette olio e grana	27.04.26-03.05.26
	<u>Bocconcini di pollo</u>	Mozzarella	Lenticchie in umido	Limanda gratinato * (1)	08.06.26-14.06.26
	Insalata verde con mais	Pomodori/insalata	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	12.10.26-18.10.26
	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
		<u>prodotto locale</u>	Giornata biologica (1) prodotto certificato da pesca sostenibile MSC		

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione. Si utilizza sale iodato

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

\* i prodotti potrebbero essere surgelati