



Menù autunno-inverno 2023-2024 - Comune di Coccaglio

Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione	Riso con piselli* Filetto di limanda gratinata* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Bocconcini di tacchino al latte Erbe all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini* Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024
2° settimana	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Mozzarella Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	13.11.2023-19.11.2023 25.12.2023-31.12.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024
3° settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con crostini* Tortino di ricotta con erbe fini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro Fusello di pollo al forno Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Filetto di limanda gratinato* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al ragù di legumi Emmental 1/2 porzione Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024
4° settimana	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Primo sale Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con formaggio Fagiolini al vapore Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	16.10.2023-22.10.2023 27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024
5° settimana	Pasta alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini* Primo sale Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pasta olio e grana Filetto di limanda gratinata* Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	23.10.2023-29.10.2023 04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024
6° settimana	Pasta prosciutto e piselli* Asiago Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Bocconcini di pollo al limone Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Tortino di merluzzo* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	30.10.2023-05.11.2023 11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024

* Prodotto congelato/surgelato

Giornata biologica, la certificazione msc
sostituisce la certificazione bio per
prodotti ittici

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banana.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

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.



Menù autunno-inverno 2023-2024 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione	Riso con piselli* Filetto di limanda gratinata* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Bocconcini di tacchino al latte Erbe all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini* Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	1° settimana 06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024
2° settimana	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Mozzarella Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	2° settimana 13.11.2023-19.11.2023 25.12.2023-31.12.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024
3° settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con crostini* Tortino di ricotta con erbe fini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro Fusello di pollo al forno Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Filetto di limanda gratinato* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al ragù di legumi Emmental 1/2 porzione Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	3° settimana 20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024
4° settimana	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Primo sale Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con formaggio Fagiolini al vapore Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Arrostito di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	4° settimana 16.10.2023-22.10.2023 27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024
5° settimana	Pasta alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini* Primo sale Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pasta olio e grana Filetto di limanda gratinata* Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	5° settimana 23.10.2023-29.10.2023 04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024
6° settimana	Pasta prosciutto e piselli* Asiago Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Bocconcini di pollo al limone Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Tortino di merluzzo* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	6° settimana 30.10.2023-05.11.2023 11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024

* Prodotto congelato/surgelato

Giornata biologica, la certificazione msc
sostituisce la certificazione bio per
prodotti ittici

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

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.



Menù autunno-inverno 2023-2024 - Comune di Coccaglio

Scuola secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione classe A		Farfalle alla parmigiana Bocconcini di tacchino al latte Erbette all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino al latte Patate al forno* Pane - Frutta di stagione classe A	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	1° settimana 06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024
2° settimana						2° settimana
2° settimana	Tortiglioni al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione		Polenta e Manzo all'olio Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	13.11.2023-19.11.2023 25.12.2023-31.12.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024
3° settimana						3° settimana
3° settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione		Ravioli ricotta e spinaci al burro Fusello di pollo Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Fusello di pollo Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pomodoro Emmental Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024
4° settimana						4° settimana
4° settimana	Riso alla zucca* Emmental Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione		Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Nuggets di pollo Fagiolini al vapore Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Prosciutto cotto Insalata mista Pane - Frutta di stagione	16.10.2023-22.10.2023 27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024
5° settimana						5° settimana
5° settimana	Pasta alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione		Pasta olio e grana Primo sale Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	23.10.2023-29.10.2023 04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024
6° settimana						6° settimana
6° settimana	Pasta prosciutto e piselli* Asiago Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione		Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	30.10.2023-05.11.2023 11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024

* Prodotto congelato/surgelato

Giornata biologica, la certificazione msc
sostituisce la certificazione bio per
prodotti ittici

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

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.l.). 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.