

Menù primavera-estate 2024 - Comune di Coccaglio

Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di carote con <u>crostini</u> Primo sale Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico <u>Straccetti di pollo</u> Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u> Frittata con piselli* Erbette all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure Filetto di merluzzo gratinato* (1) Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	23.09.2024-29.09.2024
2° Settimana	Passato di verdura con <u>crostini</u> Frittata di verdure Patate al forno* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Sedanini all'olio e grana</u> Mozzarella Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie Merluzzo alla pizzaiola* (1) Spinaci* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta Tortino di legumi Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto <u>Lonza di suino agli aromi</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	30.09.2024-6.09.2024
3° Settimana	Riso all'inglese Limanda gratinata* (1) Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di patate e carote con <u>ditali</u> Frittata al naturale Fagiolini all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pennette al ragù</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne all'olio e grana</u> <u>Bocconcini di pollo dorati</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Broccoli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	07.10.2024-13.10.2024
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico Frittata con carote e patate Insalata mista verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di verdura <u>con crostini</u> Merluzzo gratinato * (1) Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Nuggets di pollo * Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione Tortino di legumi Fagiolini* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	02.9.2024-08.9.2024
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di piselli con <u>con crostini*</u> Primo sale Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto Hamburger di pollo e tacchino * Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso olio e <u>grana</u> Merluzzo pizzaiola* (1) Carote lesse* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	09.9.2024-15.9.2024
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie <u>Bocconcini di pollo</u> Insalata verde con mais <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Mozzarella Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u> Spezzatino di tacchino Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso al ragu' di verdure Tortino di formaggio Carote all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Limanda gratinato * (1) Spinaci all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	16.9.2024-22.9.2024

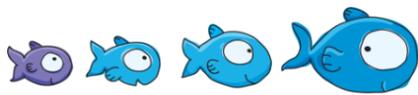
prodotto locale

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 2024 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Carote all'olio * Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con <u>crostini</u> Primosale Insalata verde Pane - Frutta di stagione	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico <u>Fuselli di pollo</u> Fagiolini lessi* Pane - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u> Frittata con piselli* Erbette all'olio* Pane - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure Filetto di merluzzo gratinato* (1) Carote julienne Pane - Frutta di stagione	23.09.2024-29.09.2024
2° Settimana	Passato di verdura con <u>crostini</u> Frittata di verdure Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	<u>Sedanini all'olio e grana</u> Mozzarella Insalata mista Pane - Frutta di stagione	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie Merluzzo alla pizzaiola* (1) Spinaci* Pane - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta Tortino di legumi Insalata verde Pane - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto <u>Lonza di suino agli aromi</u> Carote julienne Pane - Frutta di stagione	30.09.2024-6.09.2024
3° Settimana	Riso all'inglese Limanda gratinata* (1) Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Crema di patate e carote con <u>ditali</u> Frittata al naturale Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	<u>Pennette al ragù</u> Insalata verde Pane - Frutta di stagione	<u>Mezze penne all'olio e grana</u> <u>Bocconcini di pollo dorati</u> Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	07.10.2024-13.10.2024
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico Frittata con carote e patate Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura <u>con crostini</u> Merluzzo gratinato * (1) Carote all'olio * Pane - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Nuggets di pollo * Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u> Insalata verde Pane - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione Tortino di legumi Fagiolini* Pane - Frutta di stagione	02.9.2024-08.9.2024
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con <u>con crostini</u> * Primo sale Carote julienne Pane - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto Hamburger di pollo e tacchino * Fagiolini lessi* Pane - Frutta di stagione	Riso olio e <u>grana</u> Merluzzo pizzaiola* (1) Carote lesse* Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Insalata mista Pane - Frutta di stagione	09.9.2024-15.9.2024
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie <u>Fuselli di pollo</u> Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Mozzarella Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u> Spezzatino di tacchino Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al ragu' di verdure Tortino di formaggio Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Limanda gratinato * (1) Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	16.9.2024-22.9.2024

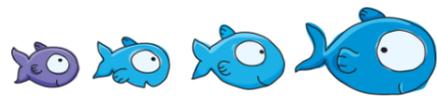
prodotto locale

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 2024 - Comune di Coccaglio

Scuola secondaria



	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico <u>Fuselli di pollo</u> Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u> Frittata con piselli* Erbette all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure Filetto di merluzzo gratinato* (1) Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	23.09.2024-29.09.2024
2° Settimana	Pasta all'ortolana* Mozzarella Patate al forno* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie Merluzzo alla pizzaiola* (1) Spinaci* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta Merluzzo alla pizzaiola* (1) Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto <u>Lonza di suino agli aromi</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	30.09.2024-6.09.2024
3° Settimana	Riso all'inglese Limanda gratinata* (1) Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pennette al ragù</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne all'olio e grana</u> <u>Bocconcini di pollo dorati</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Broccoli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	07.10.2024-13.10.2024
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Insalata mista verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Nuggets di pollo * Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione Tortino di legumi Fagiolini* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	02.9.2024-08.9.2024
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico Primo sale Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto Hamburger di pollo e tacchino * Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso olio e <u>grana</u> Merluzzo pizzaiola* (1) Carote lesse* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	09.9.2024-15.9.2024
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie <u>Fuselli di pollo</u> Insalata verde con mais <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u> Spezzatino di tacchino Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso al ragu' di verdure Limanda gratinata * (1) Carote all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Limanda gratinato * (1) Spinaci all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	16.9.2024-22.9.2024

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