



Menù autunno-inverno 2026-2027 - Comune di Coccaglio

Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Mezze penne pomodoro e ricotta Frittata alle erbatte* Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione	Minestrina con ditalini Filetto di limanda gratinata* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Sedanini mimosa Bocconcini di tacchino al latte Erbette all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura* con riso Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	19.10.2026-02.11.2025 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
2° settimana						2° settimana
	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Tortino di patate e carote Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Carote all'olio* Pane - Yogurt alla frutta	Farfalle al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con pasta Bocconcini di pollo con verdure Insalata mista Pane - Frutta di stagione	26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
3° settimana						3° settimana
	Pizza margherita Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con orzo* Tortino di ricotta con erbe fini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro Hamburger vegetale* Cavolfiori all'olio* Pane - Yogurt	Minestrina con ditalini Filetto di limanda gratinato* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Mezze penne al ragù di legumi Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027 08.3.2027-14.3.2027
4° settimana						4° settimana
	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Minestrina in brodo con ditalini Primo sale Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con pasta Frittata con formaggio Fagiolini al vapore Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Polpette di fagioli cannellini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
5° settimana						5° settimana
	Pennette alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - yogurt alla frutta	Crema di zucca con riso Filetto di limanda gratinata* Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Sedanini olio e grana Ceci al rosmarino Spinaci all'olio* Pane - Yogurt di frutta	Penne integrali al ragù di carne Primo sale (1/2 porz) Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Crema di patate con riso* Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
6° settimana						6° settimana
	Farfalle alla parmigiana Merluzzo in crosta di mais Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con farro Asiago Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio Piselli brasati Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Cotoletta di pollo Fagiolini* all'olio Pane -Yogurt	Pizza margherita Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027

* Prodotto congelato/surgelato

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

rev 30/9/2026

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 2026-2027 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Mezze penne pomodoro e ricotta Frittata alle erbetto* Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione	Riso alla parmigiana* Filetto di limanda gratinata* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Sedanini mimosa Bocconcini di tacchino al latte Erbette all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura* con riso Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	19.10.2026-02.11.2025 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
2° settimana						2° settimana
2° settimana	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Tortino di patate e carote Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Carote all'olio* Pane - Yogurt alla frutta	Farfalle al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Bocconcini di pollo con verdure Insalata mista Pane - Frutta di stagione	26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
3° settimana						
3° settimana	Pizza margherita Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con orzo* Tortino di ricotta con erbe fini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro Hamburger vegetale* Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Filetto di limanda gratinato* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Mezze penne al ragù di legumi Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027 08.3.2027-14.3.2027
4° settimana						4° settimana
4° settimana	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Minestrina in brodo con ditalini 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 Polpette di fagioli cannellini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
5° settimana						5° settimana
5° settimana	Pennette alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Yogurt alla frutta	Crema di zucca con riso Filetto di limanda gratinata* Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Sedanini olio e grana Ceci al rosmarino Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Penne integrali al ragù di carne Primo sale(1/2 porz) Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
6° settimana						6° settimana
6° settimana	Farfalle alla parmigiana Merluzzo in crosta di mais Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con farro Asiago Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio Piselli brasati Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Cotoletta di pollo Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027

* Prodotto congelato/surgelato

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

rev 30/9/2026

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 2026-2027 - Comune di Coccaglio

Scuola secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	1° settimana
1° settimana	Mezze penne pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione		Sedanini mimosa Bocconcini di tacchino al latte Erbe* all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura* con riso Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione		19.10.2026-02.11.2025 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
2° settimana						2° settimana
2° settimana	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione		Polenta e Manzo all'olio Mozzarella Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione		26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
3° settimana						3° settimana
3° settimana	Pizza margherita Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione		Ravioli ricotta e spinaci al burro Hamburger vegetale* Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Filetto di limanda gratinato* Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione		02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027 08.3.2027-14.3.2027
4° settimana						4° settimana
4° settimana	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* 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		09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
5° settimana						5° settimana
5° settimana	Pennette alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Yogurt alla frutta		Sedanini olio e grana Ceci al rosmarino Spinaci all'olio* Pane - Yogurt di frutta	Penne integrali al ragù di carne Primo sale(1/2 porz) Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione		16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
6° settimana						6° settimana
6° settimana	Farfalle alla parmigiana Merluzzo in crosta di mais Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione		Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio Piselli brasati Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Cotoletta di pollo Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione		23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027

* Prodotto congelato/surgelato

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

rev 30/9/2026

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.). 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.