



**Menù autunno-inverno 2025-2026 - Comune di Coccaglio**  
**Scuola infanzia Quaresima**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	1° settimana
<b>1 settimana</b>	Mezze penne pomodoro e ricotta Frittata alle erbette* 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 Prosciutto cotto Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	17.11.2025-23.11.2025 29.12.2025-04.1.2026 09.2.2026-15.2.2026 23.3.2026-29.3.2026
<b>2 settimana</b>						2° settimana
	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Yogurt di frutta	24.11.2025-30.11.2025 05.1.2026-11.1.2026 16.2.2026-22.2.2026 30.3.2026-05.4.2026
<b>3 settimana</b>						3° settimana
	Pizza margherita Prosciutto cotto 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 Bocconcini di pollo con verdure 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	01.12.2025-07.12.2025 12.1.2026-18.1.2026 23.2.2026-01.3.2026 06.4.2026-12.4.2026
<b>4 settimana</b>						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	27.10.2025-02.11.2025 08.12.2025-14.12.2025 19.1.2026-25.1.2026 02.3.2026-08.3.2026 13.4.2026-19.4.2026
<b>5 settimana</b>						5° settimana
	Pennette alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con riso Primo sale Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Sedanini olio e grana Filetto di limanda gratinata* Zucchine all'olio* Pane - Yogurt di frutta	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	03.11.2025-09.11.2025 15.12.2025-21.12.2025 26.1.2026-01.2.2026 09.3.2026-15.3.2026
<b>6 settimana</b>						6° settimana
	Farfalle alla parmigiana Merluzzo in crosta di mais Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con farro Lenticchie in umido Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Asiago Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione	10.11.2025-16.11.2025 22.12.2025-28.12.2025 02.2.2026-08.2.2026 16.3.2026-22.3.2026

\* 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 GLUTIN, 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 2025-2026 - Comune di Coccaglio**  
**Scuola primaria Quaresima**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIODEDI'	VENERDI'	1° settimana
1 settimana	Mezze penne pomodoro e ricotta Frittata alle erbette* 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 Erbitte all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura* con riso Prosciutto cotto Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	17.11.2025-23.11.2025 29.12.2025-04.1.2026 09.2.2026-15.2.2026 23.3.2026-29.3.2026
2 settimana						2° settimana
	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagioli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Yogurt di frutta	24.11.2025-30.11.2025 05.1.2026-11.1.2026 16.2.2026-22.2.2026 30.3.2026-05.4.2026
3 settimana						3° settimana
	Pizza margherita Prosciutto cotto 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 Bocconcini di pollo con verdure 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	01.12.2025-07.12.2025 12.1.2026-18.1.2026 23.2.2026-01.3.2026 06.4.2026-12.4.2026
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 Fagioli al vapore Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Polpette di fagioli cannellini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	27.10.2025-02.11.2025 08.12.2025-14.12.2025 19.1.2026-25.1.2026 02.3.2026-08.3.2026 13.4.2026-19.4.2026
5 settimana						5° settimana
	Pennette alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con riso Primo sale Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Sedanini olio e grana Filetto di limanda gratinata* Spinaci all'olio* Pane - Yogurt di frutta	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	03.11.2025-09.11.2025 15.12.2025-21.12.2025 26.1.2026-01.2.2026 09.3.2026-15.3.2026
6 settimana						6° settimana
	Farfalle alla parmigiana Merluzzo in crosta di mais Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con farro Lenticchie in umido Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Asiago Fagioli* all'olio Pane - Frutta di stagione	10.11.2025-16.11.2025 22.12.2025-28.12.2025 02.2.2026-08.2.2026 16.3.2026-22.3.2026
	* 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 2025-2026 - Comune di Coccaglio**  
**Scuola secondaria Quaresima**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1 settimana	Mezze penne pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione classe A		Sedanini mimosa Bocconcini di tacchino al latte Erbette all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura* con riso Bocconcini di tacchino al latte Patate al forno* Pane - Frutta di stagione classe A	Pizza margherita Primosale Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	17.11.2025-23.11.2025 29.12.2025-04.1.2026 09.2.2026-15.2.2026 23.3.2026-29.3.2026
2 settimana	Tortiglioni al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione		Farfalle al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Polenta e Manzo all'olio Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Yogurt di frutta	24.11.2025-30.11.2025 05.1.2026-11.1.2026 16.2.2026-22.2.2026 30.3.2026-05.4.2026
3 settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione		Ravioli ricotta e spinaci al burro Bocconcini di pollo con verdure Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Bocconcini di pollo con verdure Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Mezze penne al pomodoro Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	01.12.2025-07.12.2025 12.1.2026-18.1.2026 23.2.2026-01.3.2026 06.4.2026-12.4.2026
4 settimana	Riso alla zucca* Asiago 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 Polpette di fagioli cannellini Insalata mista Pane - Frutta di stagione	27.10.2025-02.11.2025 08.12.2025-14.12.2025 19.1.2026-25.1.2026 02.3.2026-08.3.2026 13.4.2026-19.4.2026
5 settimana	Pennette alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione		Sedanini olio e grana Primo sale Spinaci all'olio* Pane - Yogurt di frutta	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	03.11.2025-09.11.2025 15.12.2025-21.12.2025 26.1.2026-01.2.2026 09.3.2026-15.3.2026
6 settimana	Farfalle alla parmigiana Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione		Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Asiago Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione	10.11.2025-16.11.2025 22.12.2025-28.12.2025 02.2.2026-08.2.2026 16.3.2026-22.3.2026

\* 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. m arzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/utori), 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.