



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 riso Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione | Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione | 04.11.2024-08.11.2024 16.12.2024-20.12.2024 27.1.2025-31.1.2025 10.3.2025-14.3.2025 |
| 2° settimana | Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione | Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione | Polenta e Manzo all'olio Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione | Fusilli al pomodoro Mozzarella Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione | Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione | 11.11.2024-15.11.2024 23.12.2024-27.12.2024 03.2.2025-07.2.2025 17.3.2025-21.3.2025 |
| 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 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 Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione | 18.11.2024-22.11.2024 30.12.2024-03.1.2025 10.2.2025-14.2.2025 24.3.2025-28.3.2025 |
| 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 Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione | 14.10.2024-18.10.2024 25.11.2024-29.11.2024 06.1.2025-10.1.2025 17.2.2025-21.2.2025 31.3.2025-04.4.2025 |
| 5° settimana | Fusilli alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione | Crema di piselli con riso Primo sale Spinaci* all'olio Pane - Frutta di stagione | Sedanini 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 | 21.10.2024-25.10.2024 02.12.2024-06.12.2024 13.1.2025-17.1.2025 24.2.2025-28.2.2025 07.4.2025-11.4.2025 |
| 6° settimana | Farfalle alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione | Crema di zucca con farro Bocconcini di pollo al limone Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione | Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione | Crema di carote* con riso Asiago Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione | Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione | 28.10.2024-01.11.2024 09.12.2024-13.12.2024 20.1.2025-24.1.2025 03.3.2025-07.3.2025 14.4.2025-18.4.2025 |

* 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 2024-2025 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



| | 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 riso Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione | Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione | 04.11.2024-08.11.2024 16.12.2024-20.12.2024 27.1.2025-31.1.2025 10.3.2025-14.3.2025 |
| 2° settimana | Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini lessi Pane - Frutta di stagione | Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione | Polenta e Manzo all'olio Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione | Fusilli al pomodoro Mozzarella Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione | Pennette olio e grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione | 11.11.2024-15.11.2024 23.12.2024-27.12.2024 03.2.2025-07.2.2025 17.3.2025-21.3.2025 |
| 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 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 Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione | 18.11.2024-22.11.2024 30.12.2024-03.1.2025 10.2.2025-14.2.2025 24.3.2025-28.3.2025 |
| 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 Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione | 14.10.2024-18.10.2024 25.11.2024-29.11.2024 06.1.2025-10.1.2025 17.2.2025-21.2.2025 31.3.2025-04.4.2025 |
| 5° settimana | Fusilli alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione | Crema di piselli con riso Primo sale Spinaci* all'olio Pane - Frutta di stagione | Sedanini 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 | 21.10.2024-25.10.2024 02.12.2024-06.12.2024 13.1.2025-17.1.2025 24.2.2025-28.2.2025 07.4.2025-11.4.2025 |
| 6° settimana | Farfalle alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Carote* all'olio Pane - Frutta di stagione | Crema di zucca con farro Bocconcini di pollo al limone Patate prezzemolate* Pane - Frutta di stagione | Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione | Crema di carote* con riso Asiago Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione | Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione | 28.10.2024-01.11.2024 09.12.2024-13.12.2024 20.1.2025-24.1.2025 03.3.2025-07.3.2025 14.4.2025-18.4.2025 |

* 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 2024-2025 - Comune di Coccaglio

Scuola secondaria



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | 1° settimana |
|--------------|---|----------|---|--|---|---|
| 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 | Passato di verdura* con riso 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 | 04.11.2024-08.11.2024 16.12.2024-20.12.2024 27.1.2025-31.1.2025 10.3.2025-14.3.2025 |
| | 2° settimana | | | | | |
| 2° settimana | Tortiglioni al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio Pane - Frutta di stagione | | Polenta e Manzo all'olio 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 - Frutta di stagione | 11.11.2024-15.11.2024 23.12.2024-27.12.2024 03.2.2025-07.2.2025 17.3.2025-21.3.2025 |
| | 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 Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione | 18.11.2024-22.11.2024 30.12.2024-03.1.2025 10.2.2025-14.2.2025 24.3.2025-28.3.2025 |
| | 4° settimana | | | | | |
| 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 Prosciutto cotto Insalata mista Pane - Frutta di stagione | 14.10.2024-18.10.2024 25.11.2024-29.11.2024 06.1.2025-10.1.2025 17.2.2025-21.2.2025 31.3.2025-04.4.2025 |
| | 5° settimana | | | | | |
| 5° settimana | Fusilli alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Insalata verde con mais Pane - Frutta di stagione | | Sedanini olio e grana Primo sale Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione | Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione | Cellentani pasticciati (ragù e besciamella) Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione | 21.10.2024-25.10.2024 02.12.2024-06.12.2024 13.1.2025-17.1.2025 24.2.2025-28.2.2025 07.4.2025-11.4.2025 |
| | 6° settimana | | | | | |
| 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 | Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione | 28.10.2024-01.11.2024 09.12.2024-13.12.2024 20.1.2025-24.1.2025 03.3.2025-07.3.2025 14.4.2025-18.4.2025 |

* 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, ANDRIDE 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.