

Menù primavera-estate 2025 - Comune di Coccaglio

Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita	Crema di carote* con farro	Mezze penne al pomodoro e basilico	Tortiglioni olio e grana	Fusilli al ragù di verdure	21.04.25-27.04.25
	1\2 Prosciutto cotto	Asiago DOP	Bocconcini di pollo	Frittata con piselli*	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	02.06.25-08.06.25
	Zucchine e carote*	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	
2° Settimana	Passato di verdura con riso	Sedanini all'olio e grana	Gnocchetti sardi con ragù di lenticchie	Fusilli alle pomodoro e ricotta	Pipette al pesto	28.04.25-04.05.25
	Frittata di verdure	Mozzarella	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Tortino di legumi	Lonza di suino agli aromi	09.06.25-15.06.25
	Patate al forno*	Insalata mista	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt alla frutta	Pane - Frutta di stagione	
3° Settimana	Riso all'inglese	Crema di patate e carote con ditali	Pennette al pomodoro	Mezze penne all'olio e grana	Pizza Margherita	05.05.25-11.05.25
	Limanda gratinata* (1)	Frittata al naturale	Provolone Dop	Nuggets di pollo	1\2 Prosciutto cotto	16.06.25-22.06.25
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	
4° Settimana	Fusilli al pomodoro e basilico	Crema di verdura con crostini	Risotto allo zafferano	Mezze penne con crema di zucchine*	Tortiglioni al sugo di verdure di stagione	12.05.25-18.05.25
	Frittata con carote e patate	Merluzzo gratinato * (1)	Nuggets di pollo *	Asiago DOP	Farinata di ceci	23.06.25-29.06.25
	Insalata mista verde	Carote all'olio *	Zucchine all'olio*	Insalata verde	Zucchine gratinate	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane -Yogurt alla frutta	
5° Settimana	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico	Crema di piselli* con ditali	Pipette al pesto	Riso olio e grana	Pizza Margherita	19.05.25-25.05.25
	Frittata al formaggio	Provolone Dop	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)	1\2 Prosciutto cotto	30.06.25-06.07.25
	Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	22.09.25-28.09.25
6° Settimana	Mezze maniche al ragù di lenticchie	Gnocchi di patate al pomodoro	Vellutata di zucchine con riso	Riso al ragu' di verdure	Pennette olio e grana	26.05.25-01.06.25
	Bocconcini di pollo	Mozzarella	Spezzatino di tacchino	Tortino di formaggio	Limanda gratinato * (1)	29.09.25-05.10.25
	Insalata verde con mais	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	

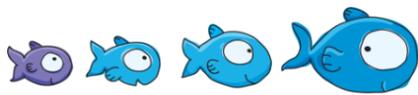
prodotto locale

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 2025 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita	Crema di carote* con <u>farro</u>	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u>	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure	21.04.25-27.04.25
	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	Asiago DOP	<u>Bocconcini di pollo</u>	Frittata con piselli*	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	02.06.25-08.06.25
	Zucchine e carote*	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	14.07.25-20.07.25
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	25.08.25-31.08.25
2° Settimana	Passato di verdura con <u>riso</u>	<u>Sedanini all'olio e grana</u>	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta	<u>Pipette</u> al pesto	28.04.25-04.05.25
	Frittata di verdure	Mozzarella	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Tortino di legumi	<u>Lonza di suino agli aromi</u>	09.06.25-15.06.25
	Patate al forno*	Insalata mista	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	21.07.25-27.07.25
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Yogurt alla frutta	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	01.09.25-07.09.25
3° Settimana	Riso all'inglese	Crema di patate e carote con <u>ditali</u>	<u>Pennette al pomodoro</u>	<u>Mezze penne all'olio e grana</u>	Pizza Margherita	05.05.25-11.05.25
	Limanda gratinata* (1)	Frittata al naturale	Provolone Dop	<u>Fuselli di pollo</u>	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	16.06.25-22.06.25
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	28.07.25-03.08.25
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	08.09.25-14.09.25
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico	Crema di verdura <u>con crostini</u>	Risotto allo zafferano	<u>Mezze penne con crema di zucchine*</u>	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione	12.05.25-18.05.25
	Frittata con carote e patate	Merluzzo gratinato * (1)	Nuggets di pollo *	Asiago DOP	Farinata di ceci	23.06.25-29.06.25
	Insalata mista verde	Carote all'olio *	Zucchine all'olio*	Insalata verde	Zucchine gratinate	04.08.25-10.08.25
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> -Yogurt alla frutta	15.09.25-21.09.25
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico	Crema di piselli* con <u>ditali</u>	<u>Pipette</u> al pesto	Riso olio e <u>grana</u>	Pizza Margherita	19.05.25-25.05.25
	Frittata al formaggio	Provolone Dop	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	30.06.25-06.07.25
	Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	11.08.25-17.08.25
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	22.09.25-28.09.25
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie	Gnocchi di patate al pomodoro	Vellutata di zucchine con <u>riso</u>	Riso al ragu' di verdure	Pennette olio e grana	26.05.25-01.06.25
	<u>Bocconcini di pollo</u>	Mozzarella	Spezzatino di tacchino	Tortino di formaggio	Limanda gratinato * (1)	07.07.25-13.07.25
	Insalata verde con mais	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	18.08.25-24.08.25
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	29.09.25-05.10.25

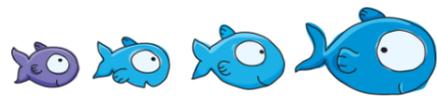
prodotto locale

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 2025 - Comune di Coccaglio

Scuola secondaria



	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u>	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure	21.04.25-27.04.25
	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	<u>Bocconcini di pollo</u>	Frittata con piselli*	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	02.06.25-08.06.25
	Zucchine e carote*	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	
2° Settimana	Pasta all'ortolana*	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta	<u>Pipette</u> al pesto	28.04.25-04.05.25
	Mozzarella	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	<u>Lonza di suino agli aromi</u>	09.06.25-15.06.25
	Patate al forno*	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Yogurt alla frutta	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	
3° Settimana	Riso all'inglese	<u>Pennette al pomodoro</u>	<u>Mezze penne all'olio e grana</u>	Pizza Margherita	05.05.25-11.05.25
	Limanda gratinata* (1)	Provolone Dop	<u>Nuggets di pollo*</u>	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	
	Fagiolini all'olio*	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	08.09.25-14.09.25
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	<u>Mezze penne con crema di zucchine*</u>	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione	12.05.25-18.05.25
	Prosciutto cotto	<u>Nuggets di pollo *</u>	Asiago DOP	Farinata di ceci	
	Insalata mista verde	Zucchine all'olio*	Insalata verde	Zucchine gratinate	
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Yogurt alla frutta	15.09.25-21.09.25
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico	<u>Pipette</u> al pesto	Riso olio e <u>grana</u>	Pizza Margherita	19.05.25-25.05.25
	Provolone Dop	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	
	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	22.09.25-28.09.25
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie	Vellutata di zucchine con <u>riso</u>	Riso al ragu' di verdure	Pennette olio e grana	26.05.25-01.06.25
	<u>Bocconcini di pollo</u>	Spezzatino di tacchino	Limanda gratinata * (1)	Limanda gratinato * (1)	
	Insalata verde con mais	Carote julienne	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	29.09.25-05.10.25

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