



Menù autunno-inverno 2021-2022 - Comune di Coccaglio

Scuola dell'infanzia- Quaresima



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista verde e rossa Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con riso* Prosciutto cotto Patate al forno Pane - Frutta di stagione	Menu di Pasqua 			11/04/2022-14/04/2022
2° settimana						2° settimana
3° settimana	Farfalle al ragù di lenticchie Tortino di ricotta e spinaci* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con crostini* Filetto di platessa gratinata* Patate al forno Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di pollo al forno Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Arrosti di suino alle mele Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita Insalata di legumi Pane - Frutta di stagione	14/03/2022-20/03/2022
4° settimana	Pennette olio e grana Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Risotto patate e zucca Primo sale Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Bocconcini di pollo alle verdure Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi salsa aurora Arrosti di suino alle erbe Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gomiti rigati al ragù di verdure Frittata con patate Insalata mista Pane - Frutta di stagione	21/03/2022-27/03/2022
5° settimana	Pipe al pomodoro Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini* Filetto di platessa dorata* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pesto Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Hamburger di verdure* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	28/03/2022-03/04/2022
6° settimana	Riso al ragù di verdure Mozzarella Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Bocconcini di pollo alle verdure Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Lasagne al ragù alla bolognese* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Filetto di merluzzo gratinato* Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con spinaci* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	04/04/2022-10/04/2022

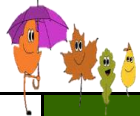
* Prodotto congelato/surgelato

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 2021-2022 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria- Quaresima



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta	Passato di verdura con riso*	Menu di Pasqua 			11/04/2022-14/04/2022
	Frittata alle erbe* [*]	Prosciutto cotto				
	Insalata mista verde e rossa	Patate al forno				
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione				
2° settimana						
3° settimana						
3° settimana	Farfalle al ragù di lenticchie	Crema di verdura con crostini*	Riso allo zafferano	Gnocchi di patate al pomodoro	Pizza Margherita	14/03/2022-20/03/2022
	Tortino di ricotta e spinaci*	Filetto di platessa gratinata*	Fusello di pollo al forno	Arrosti di suino alle mele	Insalata di legumi	
	Carote all'olio*	Patate al forno	Spinaci all'olio*	Finocchi all'olio*	Pane - Frutta di stagione	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	
4° settimana						
4° settimana	Pennette olio e grana	Risotto patate e zucca	Ditalini e fagioli (in brodo)	Gnocchetti sardi salsa aurora	Gomiti rigati al ragù di verdure	21/03/2022-27/03/2022
	Filetto di merluzzo gratinato*	Primo sale	Fusello di pollo al forno	Arrosti di suino alle erbe	Frittata con patate	
	Broccoli all'olio*	Piselli brasati*	Carote julienne	Finocchi all'olio*	Insalata mista	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	
5° settimana						
5° settimana	Pipe al pomodoro	Crema di piselli con crostini*	Pizza Margherita	Fusilli al pesto	Riso alla parmigiana	28/03/2022-03/04/2022
	Asiago	Filetto di platessa dorata*	Carote alla julienne	Fusello di pollo al forno	Hamburger di verdure*	
	Carote all'olio*	Broccoli all'olio*	Insalata mista	Insalata mista	Spinaci gratinati*	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	
6° settimana						
6° settimana	Riso al ragù di verdure	Crema di zucca con crostini	Lasagne al ragù alla bolognese*	Farfalle alla parmigiana	Gnocchetti sardi al pomodoro	04/04/2022-10/04/2022
	Mozzarella	Fusello di pollo al forno	Insalata mista	Filetto di merluzzo gratinato*	Frittata con spinaci*	
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Pane - Frutta di stagione	Piselli brasati*	Cavolo cappuccio	
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	

* 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 (genitor/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. 109/02, 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.



Menù autunno-inverno 2021-2022 - Comune di Coccaglio

Scuola Secondaria-Quaresima



	VENERDI'	GIOVEDI'	MERCOLEDI'	MARTEDI'	GIUNEDI'	
1° settimana			Menu di Pasqua 			11/04/2022-14/04/2022
2° settimana						
3° settimana						
4° settimana						
5° settimana						
6° settimana						

* 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, 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, ARACCHIDI, 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.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.