



Scuola infanzia

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
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 Prosciutto cotto Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	1° settimana 10.3.2025-14.3.2025
2° settimana						2° settimana 17.3.2025-21.3.2025
3° settimana						3° settimana 24.3.2025-28.3.2025
4° settimana						4° settimana 31.3.2025-04.4.2025
5° settimana						5° settimana 07.4.2025-11.4.2025
6° settimana						6° settimana 03.3.2025-07.3.2025

* 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	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 Prosciutto cotto Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	1° settimana 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	2° settimana 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	3° settimana 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 Arrosto di suino alle erbe Fagiolini al vapore Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Frittata con formaggio Insalata mista Pane - Frutta di stagione	4° settimana 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	5° settimana 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 lenticchie Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Asiago Fagiolini* all'olio Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno all'olio Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	6° settimana 03.3.2025-07.3.2025

* 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 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 Primo sale Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	10.3.2025-14.3.2025
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	17.3.2025-21.3.2025
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	24.3.2025-28.3.2025
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	31.3.2025-04.4.2025
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 (pomodoro e besciamella) Frittata alle verdure Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	07.4.2025-11.4.2025
6° settimana	Farfalle alla parmigiana Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione		Gnocchi di patate al ragù di lenticchie Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Fagiolini all'olio Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Tonno all'olio Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	03.3.2025-07.3.2025

* 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 sensibilità.