

Menù primavera-estate 2024 - Comune di Coccaglio

Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di carote con <u>crostini</u> Primo sale Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico <u>Straccetti di pollo</u> Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u> Frittata con piselli* Erbette all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure Filetto di merluzzo gratinato* (1) Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	08.4.2024-14.4.2024 20.5.2024-26.5.2024 01.7.2024-07.7.2024 12.8.2024-18.8.2024
2° Settimana	Passato di verdura con <u>crostini</u> Frittata di verdure Patate al forno* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Sedanini all'olio e grana</u> Mozzarella Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie Merluzzo alla pizzaiola* (1) Spinaci* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta Tortino di legumi Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto <u>Lonza di suino agli aromi</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	15.4.2024-21.4.2024 27.5.2024-02.6.2024 08.7.2024-14.7.2024 19.8.2024-25.8.2024
3° Settimana	Riso all'inglese Limanda gratinata* (1) Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di patate e carote con <u>ditali</u> Frittata al naturale Fagiolini all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pennette al ragù</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne all'olio e grana</u> <u>Bocconcini di pollo dorati</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Broccoli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	22.4.2024-28.4.2024 03.6.2024-09.6.2024 15.7.2024-21.7.2024 26.8.2024-01.9.2024
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico Frittata con carote e patate Insalata mista verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di verdura <u>con crostini</u> Merluzzo gratinato * (1) Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Nuggets di pollo * Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione Tortino di legumi Fagiolini* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	29.4.2024-05.5.2024 10.6.2024-16.6.2024 22.7.2024-28.7.2024 02.9.2024-08.9.2024
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di piselli con <u>con crostini*</u> Primo sale Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto Hamburger di pollo e tacchino * Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso olio e <u>grana</u> Merluzzo pizzaiola* (1) Carote lesse* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	06.5.2024-12.5.2024 17.6.2024-23.6.2024 29.7.2024-04.8.2024 09.9.2024-15.9.2024
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie <u>Bocconcini di pollo</u> Insalata verde con mais <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Mozzarella Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u> Spezzatino di tacchino Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso al ragu' di verdure Tortino di formaggio Carote all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Limanda gratinato * (1) Spinaci all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	13.5.2024-19.5.2024 24.6.2024-30.6.2024 05.8.2024-11.8.2024 16.9.2024-22.9.2024

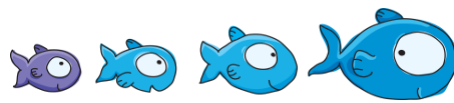
prodotto locale

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 2024 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di carote con <u>crostini</u> Primosale Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico <u>Fuselli di pollo</u> Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u> Frittata con piselli* Erbette all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure Filetto di merluzzo gratinato* (1) Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	08.4.2024-14.4.2024 20.5.2024-26.5.2024 01.7.2024-07.7.2024 12.8.2024-18.8.2024
2° Settimana	Passato di verdura con <u>crostini</u> Frittata di verdure Patate al forno* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Sedanini all'olio e grana</u> Mozzarella Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie Merluzzo alla pizzaiola* (1) Spinaci* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta Tortino di legumi Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto <u>Lonza di suino agli aromi</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	15.4.2024-21.4.2024 27.5.2024-02.6.2024 08.7.2024-14.7.2024 19.8.2024-25.8.2024
3° Settimana	Riso all'inglese Limanda gratinata* (1) Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di patate e carote con <u>ditali</u> Frittata al naturale Fagiolini all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pennette al ragù</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne all'olio e grana</u> <u>Bocconcini di pollo dorati</u> Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Broccoli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	22.4.2024-28.4.2024 03.6.2024-09.6.2024 15.7.2024-21.7.2024 26.8.2024-01.9.2024
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico Frittata con carote e patate Insalata mista verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di verdura <u>con crostini</u> Merluzzo gratinato * (1) Carote all'olio * <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Nuggets di pollo * Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u> Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione Tortino di legumi Fagiolini* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	29.4.2024-05.5.2024 10.6.2024-16.6.2024 22.7.2024-28.7.2024 02.9.2024-08.9.2024
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata verde <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Crema di piselli con <u>con crostini*</u> Primo sale Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pipette</u> al pesto Hamburger di pollo e tacchino * Fagiolini lessi* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso olio e <u>grana</u> Merluzzo pizzaiola* (1) Carote lesse* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pizza Margherita <u>1\2 Prosciutto cotto</u> Insalata mista <u>Pane</u> - Frutta di stagione	06.5.2024-12.5.2024 17.6.2024-23.6.2024 29.7.2024-04.8.2024 09.9.2024-15.9.2024
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie <u>Fuselli di pollo</u> Insalata verde con mais <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Mozzarella Piselli all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u> Spezzatino di tacchino Carote julienne <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Riso al ragu' di verdure Tortino di formaggio Carote all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Limanda gratinato * (1) Spinaci all'olio* <u>Pane</u> - Frutta di stagione	13.5.2024-19.5.2024 24.6.2024-30.6.2024 05.8.2024-11.8.2024 16.9.2024-22.9.2024

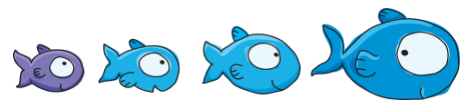
prodotto locale

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 2024 - 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	08.4.2024-14.4.2024
	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	<u>Fuselli di pollo</u>	Frittata con piselli*	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	20.5.2024-26.5.2024
	Carote all'olio *	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	01.7.2024-07.7.2024
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	12.8.2024-18.8.2024
2° Settimana	Passato di verdura con <u>crostini</u>	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta	<u>Pipette</u> al pesto	15.4.2024-21.4.2024
	Frittata di verdure	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Tortino di legumi	<u>Lonza di suino agli aromi</u>	27.5.2024-02.6.2024
	Patate al forno*	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	08.7.2024-14.7.2024
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	19.8.2024-25.8.2024
3° Settimana	Riso all'inglese	<u>Pennette al ragù</u>	<u>Mezze penne all'olio e grana</u>	Pizza Margherita	22.4.2024-28.4.2024
	Limanda gratinata* (1)		<u>Bocconcini di pollo dorati</u>	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	03.6.2024-09.6.2024
	Piselli all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Broccoli all'olio*	15.7.2024-21.7.2024
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	26.8.2024-01.9.2024
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u>	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione	29.4.2024-05.5.2024
	Frittata con carote e patate	Nuggets di pollo *		Tortino di legumi	10.6.2024-16.6.2024
	Insalata mista verde	Piselli all'olio*	Insalata verde	Fagiolini*	22.7.2024-28.7.2024
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	02.9.2024-08.9.2024
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico	<u>Pipette</u> al pesto	Riso olio e <u>grana</u>	Pizza Margherita	06.5.2024-12.5.2024
	Frittata al formaggio	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	17.6.2024-23.6.2024
	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	29.7.2024-04.8.2024
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	09.9.2024-15.9.2024
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u>	Riso al ragu' di verdure	Pennette olio e grana	13.5.2024-19.5.2024
	<u>Fuselli di pollo</u>	Spezzatino di tacchino	Tortino di formaggio	Limanda gratinato * (1)	24.6.2024-30.6.2024
	Insalata verde con mais	Carote julienne	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	05.8.2024-11.8.2024
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	16.9.2024-22.9.2024

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