



Menù autunno-inverno 2021-2022 - Comune di Coccaglio

Scuola dell'infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta	Passato di verdura con riso*	Farfalle alla parmigiana	Riso con piselli*	Orzotto al pomodoro	25/10/2021-31/10/2021
	Frittata alle erbe*	Prosciutto cotto	Lonza di suino al latte	Filetto di platessa gratinata*	Bocconcini di pollo con verdure	06/12/2021-12/12/2021
	Insalata mista verde e rossa	Patate al forno	Erbette all'olio*	Carote all'olio*	Cavolo cappuccio	17/01/2022-23/01/2022
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	28/02/2022-06/03/2022
						2° settimana
2° settimana	Pennette alla crema di Grana Padano DOP	Crema di patate con riso	Fusilli al pomodoro	Polenta e arrosto di manzo	Riso alla contadina	01/11/2021-07/11/2021
	Polpette di legumi°	Filetto di merluzzo gratinato*	Mozzarella		Bocconcini di pollo agli aromi	13/12/2021-19/12/2021
	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro*	Insalata mista	Cavolo cappuccio	Broccoli all'olio*	24/01/2022-30/01/2022
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	07/03/2022-13/03/2022
						3° settimana
3° settimana	Farfalle al ragù di lenticchie	Crema di verdura con crostini*	Riso allo zafferano	Gnocchi di patate al pomodoro	Pizza Margherita con prosciutto cotto	08/11/2021-14/11/2021
	Tortino di ricotta e spinaci*	Filetto di platessa gratinata*	Bocconcini di pollo al forno	Arrosto di suino alle mele		20/12/2021-26/12/2021
	Carote all'olio*	Patate al forno	Spinaci all'olio*	Finocchi all'olio*	Cavolo cappuccio	31/01/2022-06/02/2022
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	14/03/2022-20/03/2022
						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	15/11/2021-21/11/2021
	Filetto di merluzzo gratinato*	Primo sale	Bocconcini di pollo alle verdure	Frittata con patate	Arrosto di suino alle erbe	27/12/2021-02/01/2022
	Broccoli all'olio*	Piselli brasati*	Carote julienne	Finocchi all'olio*	Insalata mista	07/02/2022-13/02/2022
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	21/03/2022-27/03/2022
						5° settimana
5° settimana	Pipe al pomodoro	Crema di piselli con crostini*	Pizza Margherita	Fusilli al pesto	Riso alla parmigiana	22/11/2021-28/11/2021
	Asiago	Filetto di platessa dorata*		Fusello di pollo al forno	Hamburger di manzo	03/01/2022-09/01/2022
	Carote all'olio*	Broccoli all'olio*	Carote alla julienne	Insalata mista	Spinaci gratinati*	14/02/2022-20/02/2022
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	28/03/2022-03/04/2022
						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	29/11/2021-05/12/2021
	Mozzarella	Bocconcini di pollo alle verdure		Filetto di merluzzo gratinato*	Frittata con spinaci*	10/01/2022-16/01/2022
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	Piselli brasati*	Cavolo cappuccio	21/02/2022-27/02/2022
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	04/04/2022-10/04/2022

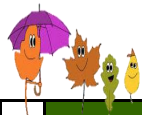
* Prodotto congelato/surgelato

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, 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 2021-2022 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
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	Farfalle alla parmigiana Lonza di suino al latte Erbe* all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso con piselli* Filetto di platessa gratinata* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Orzotto al pomodoro Scaloppine di pollo alle verdure Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	1° settimana 25/10/2021-31/10/2021 06/12/2021-12/12/2021 17/01/2022-23/01/2022 28/02/2022-06/03/2022
2 settimana	Pennette alla crema di Grana Padano DOP Polpette di legumi* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Crema di patate con riso Filetto di merluzzo gratinato* Piselli al pomodoro* Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Bocconcini di pollo agli aromi Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	2° settimana 01/11/2021-07/11/2021 13/12/2021-19/12/2021 24/01/2022-30/01/2022 07/03/2022-13/03/2022
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 Fusello di pollo al forno Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Arrosto di suino alle mele Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita con prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	3° settimana 08/11/2021-14/11/2021 20/12/2021-26/12/2021 31/01/2022-06/02/2022 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) Fusello di pollo al forno Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi salsa aurora Frittata con patate Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gomiti rigati al ragù di verdure Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	4° settimana 15/11/2021-21/11/2021 27/12/2021-02/01/2022 07/02/2022-13/02/2022 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 Fusello di pollo al forno Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Hamburger di manzo Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	5° settimana 22/11/2021-28/11/2021 03/01/2022-09/01/2022 14/02/2022-20/02/2022 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 Fusello di pollo al forno 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	6° settimana 29/11/2021-05/12/2021 10/01/2022-16/01/2022 21/02/2022-27/02/2022 04/04/2022-10/04/2022

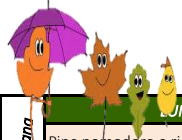
* Prodotto congelato/surgelato

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, 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 2021-2022 - Comune di Coccaglio

Scuola Secondaria



	VENERDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1 settimana	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista verde e rossa Pane - Frutta di stagione		Farfalle alla parmigiana Lonza di suino al latte Erbe* all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso con piselli* Filetto di platessa gratinata* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Orzotto al pomodoro Scaloppine di pollo alle verdure Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	25/10/2021-31/10/2021 06/12/2021-12/12/2021 17/01/2022-23/01/2022 28/02/2022-06/03/2022
2 settimana						2° settimana
	Pennette alla crema di Grana Padano DOP Polpette di legumi* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione		Fusilli al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Bocconcini di pollo agli aromi Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	01/11/2021-07/11/2021 13/12/2021-19/12/2021 24/01/2022-30/01/2022 07/03/2022-13/03/2022
3 settimana						3° settimana
	Farfalle al ragù di lenticchie Tortino di ricotta e spinaci* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione		Riso allo zafferano Fusello di pollo al forno Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Arrosto di suino alle mele Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita con prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	08/11/2021-14/11/2021 20/12/2021-26/12/2021 31/01/2022-06/02/2022 14/03/2022-20/03/2022
4 settimana						4° settimana
	Pennette olio e grana Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione		Ditalini e fagioli (in brodo) Fusello di pollo al forno Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi salsa aurora Frittata con patate Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gomiti rigati al ragù di verdure Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	15/11/2021-21/11/2021 27/12/2021-02/01/2022 07/02/2022-13/02/2022 21/03/2022-27/03/2022
5 settimana						5° settimana
	Pipe al pomodoro Asiago Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione		Pizza Margherita Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pesto Fusello di pollo al forno Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Hamburger di manzo Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	22/11/2021-28/11/2021 03/01/2022-09/01/2022 14/02/2022-20/02/2022 28/03/2022-03/04/2022
6 settimana						6° settimana
	Riso al ragù di verdure Mozzarella Fagiolini all'olio* 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	29/11/2021-05/12/2021 10/01/2022-16/01/2022 21/02/2022-27/02/2022 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, 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.