



# Menù autunno-inverno 2022-2023 - Comune di Coccaglio

## Scuola infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
<b>1° settimana</b>	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 Lonza di suino al latte Erbe all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini* Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	24/10/2022 - 30/10/2022 05/12/2022 - 11/12/2022 16/1/2023 - 22/1/2023 27/2/2023 - 05/3/2023 10/4/2023 - 16/4/2023
<b>2° settimana</b>	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Caciotta Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Pennette alla crema di grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	31/10/2022 - 06/11/2022 12/12/2022 - 18/12/2022 23/1/2023 - 29/1/2023 06/3/2023 - 12/3/2023
<b>3° settimana</b>	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con crostini* Filetto di merluzzo al pomodoro* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro Bocconcini di pollo Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana (con pomodoro) Stracchino Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al ragù di lenticchie Tortino di ricotta con erbe fini Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	07/11/2022 - 13/11/2022 19/12/2022 - 25/12/2022 30/1/2023 - 05/2/2023 13/3/2023 - 19/3/2023
<b>4° settimana</b>	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Primo sale Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con formaggio Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	14/11/2022 - 20/11/2022 26/12/2022 - 01/1/2023 06/2/2023 - 12/2/2023 20/3/2023 - 26/3/2023
<b>5° settimana</b>	Pasta alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini* Filetto di limanda gratinata* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pasta olio e grana Primo sale Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso alla crema di grana Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	21/11/2022 - 27/11/2022 02/1/2023 - 08/1/2023 13/2/2023 - 19/2/2023 27/3/2023 - 02/4/2023
<b>6° settimana</b>	Pasta prosciutto e piselli* Asiago Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Tortino di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Frittata con piselli* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	28/11/2022 - 04/12/2022 09/1/2023 - 15/1/2023 20/2/2023 - 26/2/2023 03/4/2023 - 09/4/2023

\* 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 2022-2023 - Comune di Coccaglio

### Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
<b>1° settimana</b>	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 Lonza di suino al latte Erbe* all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini* Primo sale Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	24/10/2022 - 30/10/2022 05/12/2022 - 11/12/2022 16/1/2023 - 22/1/2023 27/2/2023 - 05/3/2023 10/4/2023 - 16/4/2023
<b>2° settimana</b>	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla contadina Prosciutto cotto Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Caciotta Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Pennette alla crema di grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	31/10/2022 - 06/11/2022 12/12/2022 - 18/12/2022 23/1/2023 - 29/1/2023 06/3/2023 - 12/3/2023
<b>3° settimana</b>	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di verdura con crostini* Filetto di merluzzo al pomodoro* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro <b>Fusello di pollo al forno</b> Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso alla paesana(con pomodoro) Rosa camuna Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al ragù di lenticchie Tortino di ricotta con erbe fini Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	07/11/2022 - 13/11/2022 19/12/2022 - 25/12/2022 30/1/2023 - 05/2/2023 13/3/2023 - 19/3/2023
<b>4° settimana</b>	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Primo sale Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con formaggio Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	14/11/2022 - 20/11/2022 26/12/2022 - 01/1/2023 06/2/2023 - 12/2/2023 20/3/2023 - 26/3/2023
<b>5° settimana</b>	Pasta alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini* Filetto di limanda gratinata* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pasta olio e grana Primo sale Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso alla crema di grana Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	21/11/2022 - 27/11/2022 02/1/2023 - 08/1/2023 13/2/2023 - 19/2/2023 27/3/2023 - 02/4/2023
<b>6° settimana</b>	Pasta prosciutto e piselli* Asiago Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Tortino di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Frittata con piselli* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	28/11/2022 - 04/12/2022 09/1/2023 - 15/1/2023 20/2/2023 - 26/2/2023 03/4/2023 - 09/4/2023

\* 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.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 2022-2023 - Comune di Coccaglio

### Scuola secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
<b>1° settimana</b>	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbette* Insalata mista verde Pane - Frutta di stagione		Farfalle alla parmigiana Primo sale Erbette all'olio* Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini* Lonza di suino al latte Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	24/10/2022 - 30/10/2022 05/12/2022 - 11/12/2022 16/1/2023 - 22/1/2023 27/2/2023 - 05/3/2023 10/4/2023 - 16/4/2023
<b>2° settimana</b>						<b>2° settimana</b>
	Crema di patate con crostini Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione		Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Caciotta Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Pennette alla crema di grana Hamburger vegetale* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	31/10/2022 - 06/11/2022 12/12/2022 - 18/12/2022 23/1/2023 - 29/1/2023 06/3/2023 - 12/3/2023
<b>3° settimana</b>						<b>3° settimana</b>
	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 Tortino di ricotta con erbe fini Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	07/11/2022 - 13/11/2022 19/12/2022 - 25/12/2022 30/1/2023 - 05/2/2023 13/3/2023 - 19/3/2023
<b>4° settimana</b>						<b>4° settimana</b>
	Riso alla zucca* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio* Pane - Frutta di stagione		Pennette al pesto Nuggets di pollo* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata con formaggio Finocchi all'olio* Pane - Frutta di stagione	Sedanini in salsa aurora Arrosto di suino alle erbe Insalata mista Pane - Frutta di stagione	14/11/2022 - 20/11/2022 26/12/2022 - 01/1/2023 06/2/2023 - 12/2/2023 20/3/2023 - 26/3/2023
<b>5° settimana</b>						<b>5° settimana</b>
	Pasta alla ligure Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione		Pasta olio e grana Primo sale Zucchine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese* Carote alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso alla crema di grana Frittata alle verdure* Piselli all'olio* Pane - Frutta di stagione	21/11/2022 - 27/11/2022 02/1/2023 - 08/1/2023 13/2/2023 - 19/2/2023 27/3/2023 - 02/4/2023
<b>6° settimana</b>						<b>6° settimana</b>
	Pasta prosciutto e piselli* Asiago Patate al forno* Pane - Frutta di stagione		Gnocchetti sardi al ragù di carne Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Frittata con piselli* Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Pr. Cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	28/11/2022 - 04/12/2022 09/1/2023 - 15/1/2023 20/2/2023 - 26/2/2023 03/4/2023 - 09/4/2023

\* 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.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.