PROPOSTA DI TABELLA DIETETICA COLLETTIVA
AUTUNNO – INVERNO 2026/27 – ISTITUTO TONDINI – CODOGNO

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETT. 1	• Gnocchi / pasta al pomodoro o pesto • Frittata con formaggio • Carote olio e limone	• Crema di legumi misti con pasta • Petto di pollo agli aromi • Patate prezzemolate	• Pasta al pesto / crema di broccoli • Tonno • Cannellini	• Risotto con zucca • Arrosto / fettine di lonza al pomodoro • Purè	• Pasta al pomodoro e tonno • Tortino di patate e formaggio • Insalata
SETT. 2	• Pasta al pomodoro • Prosciutto cotto • Finocchi in insalata	• Passato di verdure e legumi con pasta • Pizza margherita • Purè / patate condite	• Pasta besciamella e zafferano • Polpette di ceci • Carote olio e limone	• Minestrina in brodo vegetale • Polenta con macinata di carne	• Minestrina • Merluzzo dorato al forno • Insalata a foglia
SETT. 3	• Pasta al pomodoro • Grana in scaglie / Emmental • Patate al forno	• Minestra di pasta e fagioli • Cotoletta di pollo al forno • Insalata a foglia	• Risotto allo zafferano • Frittata alle erbe aromatiche • Finocchi in insalata	• Lasagne al ragù • Buffet (insalata e fagiolini)	• Pasta al sugo di verdure • Sogliola al forno • Carote olio e limone
SETT. 4	• Pasta olio e salvia • Piatto di affettati • Purè / patate condite	• Pasta pomodoro • Cosce di pollo al rosmarino • Spinaci	• Pasta agli aromi • Mozzarella • Finocchi	• Minestra di legumi con pasta • Polpette di carne al forno • Fagiolini	• Risotto con asparagi / in bianco • Bastoncini di pesce gratinato al forno • Piselli

NOTA INFORMATIVA

Al menù giornaliero è sempre aggiunto il **pane**.
Il **giovedì** viene servito il **pane integrale**.
La **merenda** prevede, a rotazione, una delle seguenti opzioni: **frutta fresca, yogurt, cracker, dolce**.