



Suole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Ricotta	Frittata ai porri	Uova strapazzate al pomodoro	Mozzarella
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Arrosto di lonza agli aromi	Piselli* brasati	Caciotta 1/2 porzione	Frittata con patate
	Patate al forno	Pizza margherita	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Piatto unico	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Insalata con mais ed olive	Tortino di ricotta ed erbe*	Sformato di piselli*	Lenticchie in umido
	Lasagne al ragù vegetale	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Pizza margherita
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca
	Uova strapazzate al pomodoro	Bocconcini dorati di pollo	Carote julienne e mais	Bocconcini dorati di pollo
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con ragù di manzo	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Ravioli di magro al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Sformato di merluzzo*	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Sformato di merluzzo*
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA - CARNI CERTIFICATE HALAL

AUTUNNO/INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Ricotta	Frittata ai porri	Uova strapazzate al pomodoro	Mozzarella
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Pollo HALAL agli aromi	Piselli* brasati	Caciotta 1/2 porzione	Frittata con patate
	Patate al forno	Pizza margherita	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Piatto unico	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Insalata con mais ed olive	Tortino di ricotta ed erbe*	Sformato di piselli*	Lenticchie in umido
	Lasagne al ragù vegetale	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Pizza margherita
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca
	Uova strapazzate al pomodoro	Bocconcini dorati di pollo HALAL	Carote julienne e mais	Bocconcini dorati di pollo HALAL
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con bocconcini di pollo HALAL in umido	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Ravioli di magro al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Sformato di merluzzo*	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Sformato di merluzzo*
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA LEGGERA AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio
	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio
	Carote all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio
	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana
MARTEDI'	Riso all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio
	Lonza ai ferri	Pollo ai ferri	Pesce* all'olio	Pollo ai ferri
	Carote all'olio	Patate all'olio	Patate all'olio	Carote all'olio
	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana
MERCOLEDI'	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio
	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio
	Patate all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio	Patate all'olio
	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana
GIOVEDI'	Pasta all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio
	Pollo ai ferri	Pollo ai ferri	Pollo ai ferri	Pollo ai ferri
	Carote all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio	Carote all'olio
	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana
VENERDI'	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio
	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio
	Patate all'olio	Patate all'olio	Patate all'olio	Patate all'olio
	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana	Pane comune – mela/banana

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Pesce* a rotazione tra passera, platessa, merluzzo e limanda.

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI CARNE DI MAIALE

AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Ricotta	Frittata ai porri	Uova strapazzate al pomodoro	Mozzarella
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Pollo agli aromi	Piselli* brasati	Caciotta 1/2 porzione	Frittata con patate
	Patate al forno	Pizza margherita	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Piatto unico	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Insalata con mais ed olive	Tortino di ricotta ed erbe*	Sformato di piselli*	Lenticchie in umido
	Lasagne al ragù vegetale	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Pizza margherita
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca
	Uova strapazzate al pomodoro	Bocconcini dorati di pollo	Carote julienne e mais	Bocconcini dorati di pollo
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con ragù di manzo	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Ravioli di magro al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Sformato di merluzzo*	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Sformato di merluzzo*
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI CARNE AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Ricotta	Frittata ai porri	Uova strapazzate al pomodoro	Mozzarella
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Farinata di ceci	Piselli* brasati	Caciotta 1/2 porzione	Frittata con patate
	Patate al forno	Pizza margherita	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Piatto unico	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Insalata con mais ed olive	Tortino di ricotta ed erbe*	Sformato di piselli*	Lenticchie in umido
	Lasagne al ragù vegetale	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Pizza margherita
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca
	Uova strapazzate al pomodoro	Farinata di ceci	Carote julienne e mais	Farinata di ceci
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con lenticchie in umido	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Ravioli di magro al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Sformato di merluzzo*	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Sformato di merluzzo*
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI CARNE E PESCE AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Ricotta	Frittata ai porri	Uova strapazzate al pomodoro	Mozzarella
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Farinata di ceci	Piselli* brasati	Caciotta 1/2 porzione	Frittata con patate
	Patate al forno	Pizza margherita	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Piatto unico	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Insalata con mais ed olive	Tortino di ricotta ed erbe*	Sformato di piselli*	Lenticchie in umido
	Lasagne al ragù vegetale	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Pizza margherita
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca
	Uova strapazzate al pomodoro	Farinata di ceci	Carote julienne e mais	Farinata di ceci
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con lenticchie in umido	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Ravioli di magro al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Polpette di legumi gratinate	Ricotta gratinata	Ricotta gratinata	Polpette di legumi gratinate
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI GLUTINE AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma SG	Risotto alla parmigiana SG	Riso all'inglese SG	Riso al pomodoro SG
	Ricotta SG	Frittata ai porri SG	Uova strapazzate al pomodoro SG	Mozzarella SG
	Carote julienne	Spinaci* all'olio SG	Cavolfiori* all'olio SG	Carote julienne
	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con riso SG	Carote julienne	Pasta SG al ragù vegetale (ceci SG)	Crema di verdure e legumi* con riso SG
	Arrosto di lonza agli aromi SG	Piselli* brasati SG	Caciotta 1/2 porzione SG	Frittata con patate SG
	Patate al forno SG	Base pizza SG con pomodoro e mozzarella	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca
MERCOLEDI'	Insalata con mais ed olive	Pasta SG ai broccoli*	Pasta SG al pomodoro	Finocchi in insalata
	Formaggio 1/2 porzione SG	Tortino di ricotta ed erbe* SG	Sformato di piselli* SG	Lenticchie SG in umido
	Pasta SG al ragù vegetale (ceci SG)	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Base pizza SG con pomodoro e mozzarella
	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta SG al pesto	Crema di carote* e riso SG	Piatto unico	Pasta SG alla crema di zucca
	Uova strapazzate al pomodoro SG	Bocconcini dorati di pollo SG	Carote julienne e mais	Bocconcini dorati di pollo SG
	Fagiolini* all'olio SG	Finocchi in insalata	Polenta con ragù di manzo	Fagiolini* all'olio SG
	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca
VENERDI'	Pasta SG al pomodoro e olive nere	Ravioli di magro SG al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con riso SG	Pasta SG all'olio e salvia
	Sformato/Polpette di merluzzo* SG	Filetto di passera*/platessa* gratinato SG	Filetto di limanda* gratinato SG agli aromi	Sformato/Polpette di merluzzo* SG
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio SG	Patate al forno SG	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca	Pane senza glutine – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

In questa tabella dietetica sono esclusi alimenti/ingredienti a base di glutine o alimenti/ingredienti che possano contenere tracce di glutine o prodotti in stabilimenti dove si utilizza il glutine.



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI LATTE E DERIVATI

AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso al pomodoro
	Pesce* all'olio	Frittata ai porri (NO grana)	Uova strapazzate al pomodoro (NO grana)	Pesce* all'olio
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Arrosto di lonza agli aromi	Piselli* brasati abb.	Legumi al pomodoro	Frittata con patate (NO grana)
	Patate al forno	Base pizza SG al pomodoro	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Pasta al ragù vegetale	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Legumi al pomodoro	Omelette alle erbe* (NO grana)	Polpette di piselli* (NO grana o altro formaggio)	Lenticchie in umido abb.
	Insalata con mais ed olive	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Base pizza SG al pomodoro
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto vegano s/latte	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca (NO latte)
	Uova strapazzate al pomodoro (NO grana)	Bocconcini dorati di pollo	Carote julienne e mais	Bocconcini dorati di pollo
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con ragù di manzo	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Pasta al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Sformato di merluzzo*	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Sformato di merluzzo*
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

In questa tabella dietetica sono esclusi alimenti/ingredienti a base di latte o alimenti/ingredienti che possano contenere tracce di latte o prodotti in stabilimenti dove si utilizza il latte.



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI LATTOSIO AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Mozzarella s/lattosio	Frittata ai porri	Uova strapazzate al pomodoro	Mozzarella s/lattosio
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Arrosto di lonza agli aromi	Piselli* brasati	Formaggio s/lattosio (1/2 porz.)	Frittata con patate
	Patate al forno	Base pizza con pomodoro e mozzarella s/lattosio	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Pasta al ragù vegetale	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Formaggio s/lattosio (1/2 porz.)	Omelette alle erbe*	Sformato di piselli*	Lenticchie in umido
	Insalata con mais ed olive	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Base pizza con pomodoro e mozzarella s/lattosio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto vegano s/latte	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca (NO latte)
	Uova strapazzate al pomodoro	Bocconcini dorati di pollo	Carote julienne e mais	Bocconcini dorati di pollo
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con ragù di manzo	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Pasta al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Sformato di merluzzo*	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Sformato di merluzzo*
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI PRODOTTI ANIMALI
AUTUNNO-INVERNO a.s. 2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso al pomodoro
	Formaggio vegetale	Legumi saltati	Tofu al pomodoro	Formaggio vegetale
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Farinata di ceci	Piselli* brasati abb.	Legumi al pomodoro	Legumi saltati
	Patate al forno	Base pizza con pomodoro	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Pasta al ragù vegetale	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Legumi al pomodoro	Formaggio vegetale	Polpette di piselli* vegane	Lenticchie in umido abb.
	Insalata con mais ed olive	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Base pizza con pomodoro
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto vegano s/latte	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca (NO latte)
	Tofu al pomodoro	Farinata di ceci	Carote julienne e mais	Farinata di ceci
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con lenticchie in umido	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Pasta al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Polpette di legumi gratinate	Tofu gratinato	Tofu gratinato	Polpette di legumi gratinate
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile



Scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Lodi
In vigore da Lunedì 02 Novembre 2026 con la 1° Settimana

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIVA DI UOVA AUTUNNO-INVERNO a.s.2026/2027

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto crema di cavolfiori* e curcuma	Risotto alla parmigiana	Riso all'inglese	Riso al pomodoro
	Ricotta	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio	Mozzarella
	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDI'	Crema di verdure e legumi* con orzo	Carote julienne	Pasta al ragù vegetale	Crema di verdure e legumi* con orzo
	Arrosto di lonza agli aromi	Piselli* brasati	Caciotta 1/2 porzione	Pesce* all'olio
	Patate al forno	Pizza margherita	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
MERCOLEDI'	Pasta al ragù vegetale	Pasta integrale ai broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Finocchi in insalata
	Formaggio (1/2 porzione)	Polpette ricotta ed erbe* (NO uovo)	Polpette di piselli* (NO uovo)	Lenticchie in umido
	Insalata con mais ed olive	Insalata verde e cavolo cappuccio	Insalata mista	Pizza margherita
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pesto	Crema di carote* e farro	Piatto unico	Pasta alla crema di zucca
	Pesce* all'olio	Bocconcini gratinati di pollo (NO uovo)	Carote julienne e mais	Bocconcini gratinati di pollo (NO uovo)
	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata	Polenta con ragù di manzo	Fagiolini* all'olio
	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pomodoro e olive nere	Pasta al pomodoro	Crema di verdure e legumi* con farro	Pasta all'olio e salvia
	Polpette di merluzzo* (NO uovo)	Filetto di passera*/platessa* gratinato	Filetto di limanda* gratinato agli aromi	Polpette di merluzzo* (NO uovo)
	Finocchi in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde e cavolo cappuccio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

* Potrebbe contenere prodotti congelati/surgelati all'origine. Le verdure di stagione vengono utilizzate prevalentemente fresche, salvo necessità.

Sale iodato e utilizzo di olio extravergine di oliva biologico come unico condimento.

Pane a ridotto contenuto di sale. **Il formaggio grana padano BIO utilizzato non contiene lisozima da uovo.**

Quasi la totalità dei prodotti risulta biologica e/o in linea con quanto previsto dai CAM 2020.

Frutta fresca di stagione, almeno 3 varietà a settimana, servita a metà mattina ove possibile

Ragù vegetale : con legumi tritati

In questa tabella dietetica sono esclusi alimenti/ingredienti a base di uovo o alimenti/ingredienti che possano contenere tracce di uovo o prodotti in stabilimenti dove si utilizza l'uovo.