

# TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA 1 nel Comune di LA VALLETTA BRIANZA  
 Da Settembre 2025 al 17 Ottobre 2025 e dal 6 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 01/05set25 06/10ott25 04/08mag26 08giu26	Penne alla contadina <u>1,6,9</u> Latteria e Primo sale <u>7</u> Insalata Pane ! Frutta		Vellutata di verdure con crostini <u>1,9</u> Arrosto di lonza <u>1,9</u> Patate al forno Pane ! Frutta		Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Piselli saltati Carote julienne Pane ! Frutta
2° settimana 08/12set25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26	Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata verde Pane ! Frutta		Penne allo zafferano <u>1,3,6,7</u> Burger vegetale <u>3</u> Carote julienne Pane ! Yogurt <u>7</u>		Fusilli al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Filetto di merluzzo dorato al forno <u>1,3,4,7</u> Erbette gratinate <u>1,3,7</u> Pane ! Frutta
3° settimana 15/19set25 13/17apr26 18/22mag26	Passato di verdure con farro <u>1,9</u> Hamburger di tacchino Patate al forno Pane ! Frutta		Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Crocchette di lenticchie <u>1,3</u> Carote al vapore Pane ! Frutta		Sedanini all'olio extraverg. <u>1,6</u> Polpette di trota <u>1,3,4</u> Fagiolini Pane ! Frutta
4° settimana 22/26set25 20/24apr26 25/29mag26	Penne al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Uovo sodo <u>3</u> Fagiolini Pane ! Frutta		Mezze penne all'olio extraverg. <u>1,6</u> Plateassa alla milanese <u>1,3,4,7</u> Pomodori Pane ! Torta margherita <u>1,3,7</u>		Gnocchetti sardi al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Legumi agli aromi Misto verdure gratinate Pane ! Frutta
5° settimana 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	Penne integrali al sugo di melanzane <u>1,6,9</u> Tonno <u>4</u> Pomodori Pane ! Frutta		Gnocchi gratinati alla romana <u>1,3,7,9</u> Cotoletta alla milanese <u>1,3</u> Fagiolini Pane ! Frutta		Riso e piselli <u>3,7,9</u> Montasio e Mozzarella <u>7</u> Carote julienne Pane ! Frutta

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno tre tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Il pesce è certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni da contaminazione crociata presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso

Legenda allergeni: (Reg. UE n. 1169/2011)

- |              |             |                     |                        |               |
|--------------|-------------|---------------------|------------------------|---------------|
| 1) Glutine   | 4) Pesce    | 7) Latte e derivati | 10) Senape             | 13) Lupini    |
| 2) Crostacei | 5) Arachidi | 8) Frutta a guscio  | 11) Sesamo             | 14) Molluschi |
| 3) Uova      | 6) Soia     | 9) Sedano           | 12) Anidride solforosa |               |

# TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA 1 nel Comune di LA VALLETTA BRIANZA  
 Dal 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 10/11nov25 15/19dic25 19/23gen26 23/27feb26 30mar/03apr26	Fusilli alla contadina <u>1.6.9</u> Latteria e Primo sale <u>7</u> Insalata Pane ! Frutta		Minestrina d'orzo con verdure <u>1.9</u> Arrosto di lonza <u>1.9</u> Patate al forno Pane ! Frutta		Gnocchi al pomodoro <u>1.3.7.9</u> Piselli saltati Carote julienne Pane ! Frutta
2° settimana 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	Pizza margherita <u>1.7</u> Insalata verde Pane ! Frutta		Sedanini allo zafferano <u>1.3.6.7</u> Burger vegetale <u>3</u> Carote julienne Pane ! Yogurt <u>7</u>		Risotto alla milanese <u>3.7.9</u> Filetto di merluzzo dorato al forno <u>1.3.4.7</u> Spinaci Pane ! Frutta
3° settimana 20/24ott25 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Crema di verdure con farro <u>1.9</u> Hamburger di tacchino Patate al forno Pane ! Frutta		Risotto alla zucca <u>3.7.9</u> Lenticchie in umido Zucchine gratinate Pane ! Frutta		Penne all'olio extraverg. <u>1.6</u> Polpette di trota <u>1.3.4</u> Fagiolini Pane ! Frutta
4° settimana 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	Mezze penne al ragù di verdura <u>1.6.9</u> Frittata al forno <u>3.7</u> Fagiolini Pane ! Frutta		Passato di verdure con mix cereali <u>1.9</u> Plateassa alla milanese <u>1.3.4.7</u> Patate al forno Pane ! Torta margherita <u>1.3.7</u>		Fusilli al pomodoro <u>1.6.9</u> Legumi agli aromi Misto verdure gratinate Pane Frutta
5° settimana 03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	Ravioli di magro alla salvia <u>1.3.6.7</u> Tonno <u>4</u> Finocchi Pane ! Frutta		Gnocchi gratinati alla romana <u>1.3.7.9</u> Cotoletta alla milanese <u>1.3</u> Fagiolini Pane Frutta		Vellutata di verdure con riso <u>9</u> Montasio e Mozzarella <u>7</u> Patate al forno Pane ! Frutta

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno 3 tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Il pesce è certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni da contaminazione crociata presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso

Legenda allergeni: (Reg. UE n.1169/2011)

- |              |             |                     |                        |               |
|--------------|-------------|---------------------|------------------------|---------------|
| 1) Glutine   | 4) Pesce    | 7) Latte e derivati | 10) Senape             | 13) Lupini    |
| 2) Crostacei | 5) Arachidi | 8) Frutta a guscio  | 11) Sesamo             | 14) Molluschi |
| 3) Uova      | 6) Soia     | 9) Sedano           | 12) Anidride solforosa |               |