

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
<u>1° settimana</u> 01/05sett25 06/10ott25 04/08mag26 08giu26	Penne alla contadina <u>1,6,9</u> Latteria e Primo sale <u>7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta		Vellutata di verdure con crostini <u>1,9</u> Arrostito di lonza <u>1,9</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Piselli saltati Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta
<u>2° settimana</u> 08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26	Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata verde Pane <u>1</u> Frutta		Penne allo zafferano <u>1,3,6,7</u> Burger vegetale <u>3</u> Carote julienne Pane <u>1</u> 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 <u>1</u> Frutta
<u>3° settimana</u> 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26	Passato di verdure con farro <u>1,9</u> Hamburger di tacchino Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Crocchette di lenticchie <u>1,3</u> Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta		Sedanini all'olio extraverg. <u>1,6</u> Polpette di trota <u>1,3,4</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta
<u>4° settimana</u> 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26	Penne al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Uovo sodo <u>3</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta		Mezze penne all'olio extraverg. <u>1,6</u> Platessa alla milanese <u>1,3,4,7</u> Pomodori Pane <u>1</u> 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 <u>1</u> Frutta
<u>5° settimana</u> 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	Penne integrali al sugo di melanzane <u>1,6,9</u> Tonno <u>4</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta		Gnocchi gratinati alla romana <u>1,3,7,9</u> Cotoletta alla milanese <u>1,3</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta		Riso e piselli <u>3,7,9</u> Montasio e Mozzarella <u>7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> 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
<u>1° settimana</u> 10/14nov25 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 <u>1</u> Frutta		Minestrina d'orzo con verdure <u>1,9</u> Arrosto di lonza <u>1,9</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Piselli saltati Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta
<u>2° settimana</u> 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata verde Pane <u>1</u> Frutta		Sedanini allo zafferano <u>1,3,6,7</u> Burger vegetale <u>3</u> Carote julienne Pane <u>1</u> 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 <u>1</u> Frutta
<u>3° settimana</u> <u>20/24ott25</u> 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Crema di verdure con farro <u>1,9</u> Hamburger di tacchino Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla zucca <u>3,7,9</u> Lenticchie in umido Zucchine gratinate Pane <u>1</u> Frutta		Penne all'olio extraverg. <u>1,6</u> Polpette di trota <u>1,3,4</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta
<u>4° settimana</u> 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 <u>1</u> Frutta		Passato di verdure con mix cereali <u>1,9</u> Platessa alla milanese <u>1,3,4,7</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Torta margherita <u>1,3,7</u>		Fusilli al pomodoro <u>1,6,9</u> Legumi agli aromi Misto verdure gratinate Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 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 <u>1</u> 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 <u>1</u> 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	