

# TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO 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 01/05sett25 06/10ott25 04/08mag26 08giu26		Fusilli al pesto 1,3,5,6,7,8 Tonno 4 Pomodori Pane 1 Frutta		Risotto alla parmigiana 3,7,9 Rotolo di frittata 3,7 Fagiolini Pane 1 Frutta	
2° settimana 08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26		Riso all'olio extraverg. Coscia di pollo al forno Zucchine gratinate 1,3,7 Pane 1 Frutta		Gnocchetti sardi al pomodoro fresco 1,6,9 Scaloppine di tacchino 1,9 Pomodori Pane 1 Frutta	
3° settimana 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26		Mezze penne al sugo di verdura 1,6,9 Mozzarella 7 alla caprese Pane 1 Frutta		Lasagne al forno 1,3,7,9 Insalata mista Pane 1 Frutta	
4° settimana 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26		Risotto al pomodoro 3,7,9 Prosciutto cotto Melone Insalata verde Pane 1		Pizza margherita 1,7 Carote julienne Pane 1 Frutta	
5° settimana 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26		Fusilli al pomodoro 1,6,9 Burger vegetale 3 Insalata mista Pane 1 Frutta		Ravioli di magro alla salvia 1,3,6,7 Manzo alla pizzaiola 9 Erbette gratinate 1,3,7 Pane 1 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 SECONDARIA DI I GRADO nel Comune di LA VALLETTA BRIANZA  
Dal 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 10/14nov25 15/19dic25 19/23gen26 23/27feb26 30mar/03apr26		Gnocchetti sardi al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Tonno <u>4</u> Finocchi Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta	
2° settimana 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26		Fusilli al sugo di verdura <u>1,6,9</u> Coscia di pollo al forno Zucchine gratinate <u>1,3,7</u> Pane <u>1</u> Frutta		Passato di verdure con mix cereali <u>1,9</u> Scaloppine di tacchino <u>1,9</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta	
3° settimana <u>20/24ott25</u> 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26		Sedanini al pomodoro <u>1,6,9</u> Mozzarella e Grana <u>3,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta		Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta	
4° settimana 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26		Riso all'olio extraverg. Prosciutto cotto Insalata verde Pane <u>1</u> Frutta		Pizza margherita <u>1,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta	
5° settimana 03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26		Penne integrali al pomodoro <u>1,6,9</u> Burger vegetale <u>3</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta		Polenta Brasato di manzo <u>9</u> Carote al vapore 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	