

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA 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	Penne alla contadina <u>1,6,9</u> Latteria e Primo sale <u>7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta	Fusilli al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Pomodori 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	Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta	Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Piselli saltati Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta
2° settimana 08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26	Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata verde Pane <u>1</u> Frutta	Riso all'olio extraverg. Coscia di pollo al forno Zucchine gratinate <u>1,3,7</u> 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>	Gnocchetti sardi al pomodoro fresco <u>1,6,9</u> Scaloppine di tacchino <u>1,9</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta	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
3° settimana 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	Mezze penne al sugo di verdura <u>1,6,9</u> Mozzarella <u>7</u> alla caprese 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	Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Insalata mista 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
4° settimana 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	Risotto al pomodoro <u>3,7,9</u> Prosciutto cotto Melone Insalata verde Pane <u>1</u>	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>	Pizza margherita <u>1,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta	Gnocchetti sardi al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Legumi agli aromi Misto verdure gratinate Pane <u>1</u> 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 <u>1</u> Frutta	Fusilli al pomodoro <u>1,6,9</u> Cotoletta di tacchino <u>1,3</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta	Gnocchi gratinati alla romana <u>1,3,7,9</u> Cannellini agli aromi Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta	Ravioli di magro alla salvia <u>1,3,6,7</u> Manzo alla pizzaiola <u>9</u> Erbette gratinate <u>1,3,7</u> 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 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	Gnocchetti sardi al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Finocchi 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	Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Fagiolini 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	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	Sedanini allo zafferano <u>1,3,6,7</u> Burger vegetale <u>3</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Yogurt <u>7</u>	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	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> 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 <u>1</u> Frutta	Sedanini al pomodoro <u>1,6,9</u> Mozzarella e Grana <u>3,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta	Risotto alla zucca <u>3,7,9</u> Lenticchie in umido Zucchine gratinate Pane <u>1</u> Frutta	Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Insalata mista 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	Riso all'olio extraverg. Prosciutto cotto Insalata verde 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>	Pizza margherita <u>1,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta	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	Penne integrali al pomodoro <u>1,6,9</u> Cotoletta di tacchino <u>1,3</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta	Gnocchi gratinati alla romana <u>1,3,7,9</u> Cannellini in umido Fagiolini Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo <u>9</u> Carote al vapore Pane <u>1</u> 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	