

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO nel Comune di LA VALLETTA BRIANZA
Da Settembre 2026 al 23 Ottobre 2026 e dal 12 Aprile 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 07/11sett26 12/16ott26 10/14mag27 14/18giu27		Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Latteria e Mozzarella <u>7</u> Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u> Polpette alla pizzaiola <u>6,9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta	
2° settimana 14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27		Penne al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Filetto di merluzzo dorato al forno <u>1,4</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta		Fusilli al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Coscia di pollo al forno Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta	
3° settimana 21/25sett26 19/23apr27 24/28mag27 28/30giu27		Sedanini all'olio extravergine <u>1,6</u> Tonno <u>4</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta		Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta	
4° settimana 28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27		Gnocchetti sardi al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Hamburger di tacchino Verdure al gratin <u>1</u> Pane <u>1</u> Frutta		Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta	
5° settimana 05/09ott26 03/07mag27 07/11giu27		Riso e piselli Cotoletta di pollo <u>1,3,7</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta		Ravioli di magro alla salvia <u>1,3,6,7</u> Frittata alle verdure <u>3,7</u> Verdure al gratin <u>1</u> Pane <u>1</u> Frutta	

Menù conforme ai principi di sostenibilità ambientale, elaborato nel rispetto dei CAM con impiego di prodotti biologici e alimenti a ridotto impatto ambientale

Il pane è a ridotto contenuto di sale, con proposta integrale una volta a settimana. Per preparazioni e condimenti si utilizza 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 altri veribum (no patate o legumi)

Il pesce è certificato MSC

L'elenco degli allergeni presenti nel menu è riportato nel RICETTARIO consultabile presso la mensa scolastica

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 26 Ottobre 2026 al 9 Aprile 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27 05/09apr27		Gnocchetti sardi al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Filetto di platessa dorato al forno <u>1,4</u> Verdure al forno Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla parmigiana <u>3,7</u> Cotoletta di tacchino <u>1,3,7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta	
2° settimana 23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27		Passato di verdure con mix cereali <u>1,9</u> Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Sedanini all'olio extravergine <u>1,6</u> Filetto di merluzzo dorato al forno <u>1,4</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta	
3° settimana 26/30ott26 30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27		Risotto alla zucca <u>3,7,9</u> Frittata al forno <u>3,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta		Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta	
4° settimana 02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27		Passato di verdure con orzo <u>1,9</u> Hamburger di tacchino Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta	
5° settimana 09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27 29mar/02apr27		Gnocchi gratinati alla romana <u>1,3,7,9</u> Montasio e Mozzarella <u>7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta		Polenta Brasato di manzo <u>9</u> Verdura al forno Pane <u>1</u> Frutta	

Menù conforme ai
principi di
sostenibilità
ambientale,
elaborato nel rispetto
dei CAM con impiego
di prodotti biologici e
alimenti a ridotto
impatto ambientale

Il pane è a ridotto
contenuto di sale,
con proposta
integrale una volta a
settimana. Per
preparazioni e
condimenti si utilizza
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 (no
patate o legumi)

Il pesce è certificato
MSC

L'elenco degli
allergeni presenti nel
piatto è riportato nel
RICETTARIO
consultabile presso
la mensa scolastica

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	