

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA 1 ROVAGNATE 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	Penne alla contadina <u>1,6,9</u> Latteria e Mozzarella <u>7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta		Vellutata di verdure con orzo <u>1,9</u> Polpette alla pizzaiola <u>6,9</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Fusilli al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Filetto di platessa dorato al forno <u>1,4</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta
2° settimana 14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27	Riso all'olio extravergine Lenticchie alla pizzaiola <u>9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta		Gnocchetti sardi al pomodoro fresco <u>1,6,9</u> Coscia di pollo al forno Erbette gratinate <u>1</u> Pane <u>1</u> Frutta		Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta
3° settimana 21/25sett26 19/23apr27 24/28mag27 28/30giu27	Passato di verdure con farro <u>1,9</u> Frittata al forno <u>3,7</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Legumi agli aromi <u>6</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta
4° settimana 28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	Risotto al pomodoro <u>3,7,9</u> Uovo sodo <u>3</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta		Mezze penne all'olio extravergine <u>1,6</u> Hamburger di tacchino Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta		Penne al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Platessa alla milanese <u>1,3,4,7</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta
5° settimana 05/09ott26 03/07mag27 07/11giu27	Penne integrali al sugo di melanzane <u>1,6,9</u> Filetto di merluzzo dorato al forno <u>1,4</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta		Fusilli al pomodoro <u>1,6,9</u> Cotoletta di pollo <u>1,3,7</u> Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta		Gnocchi gratinati alla romana <u>1,3,7,9</u> Montasio e Mozzarella <u>7</u> Fagiolini 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 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 PRIMARIA 1 ROVAGNATE nel Comune di LA VALLETTA BRIANZA
Dal 26 Ottobre 2026 al 9 Aprile 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>1° settimana</u> 16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27 05/09apr27	Ravioli di magro alla salvia <u>1,3,6,7</u> Latteria e Mozzarella <u>7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta		Minestrina d'orzo con verdure <u>1,9</u> Cotoletta di tacchino <u>1,3,7</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta		Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Piselli saltati Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta
<u>2° settimana</u> 23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	Pizza margherita <u>1,7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta		Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Coscia di pollo al forno Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta		Fusilli al sugo di verdura <u>1,6,9</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Zucchine gratinate <u>1</u> Pane <u>1</u> Frutta
<u>3° settimana</u> 26/30ott26 30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	Penne all'olio extravergine <u>1,6</u> Tonno <u>4</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta		Lasagne al forno <u>1,3,7,9</u> Verdura al vapore Pane <u>1</u> Frutta		Vellutata di verdure con farro <u>1,9</u> Mozzarella e Grana <u>3,7</u> Patate al forno Pane Frutta
<u>4° settimana</u> 02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27	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 extravergine Hamburger di tacchino Carote al vapore Pane Frutta		Mezze penne integrali al pomodoro <u>1,6,9</u> Platessa alla milanese <u>1,3,4,7</u> Verdura al gratin <u>1</u> Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27 29mar/02apr27	Penne al pomodoro <u>1,6,9</u> Lenticchie agli aromi Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta		Crema di verdura con farro <u>1,9</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Patate al forno Pane Frutta		Riso e piselli Filetto di merluzzo dorato al forno <u>1,4</u> Fagiolini 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 (non
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	