


TABELLA ESTIVA


PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di OLGiate MOLGORA
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 08/12giu26	Pasta al pesto Filetto di platessa al forno Pomodori Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote julienne Pane Frutta	Pasta alla contadina Latteria e Primo sale Insalata Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Arrostito di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta
2° settimana 08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26 15/19giu26	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco Burger vegetale Piselli e Zucchine Pane Frutta	Pasta allo zafferano Tacchino agli aromi Verdure di stagione Pane Yogurt	Riso all'olio extraverg. Coscia di pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Filetto di merluzzo dorato al forno Erbette gratinate Pane Frutta
3° settimana 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	Passato di verdure con farro Hamburger di tacchino Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla milanese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta
4° settimana 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Melone Insalata verde Pane	Pasta al ragù di verdura Uovo sodo Fagiolini Pane Torta margherita	Pasta all'olio extraverg. Platessa alla milanese Pomodori Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta al basilico Legumi agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta
5° settimana 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	Pasta integrale al sugo di melanzane Tonno Misto verdure al vapore Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Polpette di cannellini Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta alla milanese Insalata mista Pane Frutta	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Manzo alla pizzaiola Erbette gratinate Pane 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)

 Pesce certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso

TABELLA INVERNALE


PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di OLGiate MOLGORA


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	Pasta al pesto Filetto di platessa al forno Finocchi Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote julienne Pane Frutta	Pasta alla contadina Latteria e Primo sale Insalata Pane Frutta	Minestrina d'orzo con verdure Arrostato di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta
<u>2° settimana</u> 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro Burger vegetale Piselli e Zucchine Pane Frutta	Pasta allo zafferano Tacchino agli aromi Verdure di stagione Pane Yogurt	Passato di verdure con crostini Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta
<u>3° settimana</u> 20/24ott25 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Crema di verdure con farro Hamburger di tacchino Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla zucca Lenticchie in umido Verdure al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella e Grana Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta
<u>4° settimana</u> 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini Pane Torta margherita	Passato di verdure con mix di cereali Platessa alla milanese Patate al forno Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Legumi agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	Ravioli di magro alla salvia Tonno Finocchi Pane Frutta	Vellutata di verdure con riso Cotoletta alla milanese Patate al forno Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Montasio e Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Polpette di cannellini Fagiolini Pane 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)

 Pesce certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso