

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di OLGiate MOLGORA
Da Settembre 2026 al 23 Ottobre 2026 e dal 12 Aprile 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>1° settimana</u> 07/11sett26 12/16ott26 10/14mag27 14/18giu27	Pasta al pesto Filetto di platessa al forno Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Fagiolini Pane Frutta		Vellutata di verdure con orzo Arrostato di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Pomodori Pane Frutta
<u>2° settimana</u> 14/18sett26 19/23ott26 <u>12/16apr27</u> 17/21mag27 21/25giu27	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Riso all'olio extravergine Legumi agli aromi Fagiolini Pane Frutta		Pasta agli aromi Coscia di pollo al forno Erbette gratinate Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Filetto di merluzzo dorato al forno Carote julienne Pane Frutta
<u>3° settimana</u> 21/25sett26 19/23apr27 24/28mag27 28/30giu27	Passato di verdure con farro Rotolo di frittata Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla milanese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta		Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa alla milanese Fagiolini Pane Frutta
<u>4° settimana</u> 28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	Pasta alla contadina Hamburger di tacchino Pomodori Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta		Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Legumi agli aromi Fagiolini Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 05/09ott26 03/07mag27 07/11giu27	Pasta integrale al sugo di melanzane Tonno Insalata Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Polpette di cannellini Carote julienne Pane Frutta		Riso e piselli Montasio e Mozzarella Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Uova strapazzate Zucchine gratinate Pane 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*

TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di OLGiate MOLGORA

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	Pasta al pesto Filetto di platessa al forno Finocchi gratinati Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote al vapore Pane Frutta		Minestrina d'orzo con verdure Tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla milanese Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta
<u>2° settimana</u> 23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Legumi agli aromi Carote al vapore Pane Frutta		Passato di verdure con mix cereali Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci gratinati Pane Frutta
<u>3° settimana</u> 26/30ott26 30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	Crema di verdure con farro Frittata al forno Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla zucca Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta		Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Platessa alla milanese Verdure al vapore Pane Frutta
<u>4° settimana</u> 02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27	Riso e piselli Hamburger di tacchino Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Rotolo di frittata Carote julienne Pane Frutta		Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Polpette di cannellini Fagiolini Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27 29mar/02apr27	Ravioli di magro alla salvia Tonno Insalata Pane Frutta	Vellutata di verdure con farro Frittata al forno Patate al forno Pane Frutta		Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Lenticchie alla pizzaiola Fagiolini Pane 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