

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di LOMAGNA
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 alla contadina Rotolo di frittata Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Pomodori Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Latteria e Mozzarella Insalata Pane Frutta
<u>2° settimana</u> 14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27	Pasta al ragù di verdure Hamburger di tacchino Erbette gratinate Pane Frutta	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta al pesto Piselli alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Riso all'olio extravergine Frittata al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Carote julienne Pane Frutta
<u>3° settimana</u> 21/25sett26 19/23apr27 24/28mag27 28/30giu27	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Passato di verdura con farro Platessa panata Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Verdure gratinate Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Legumi in umido Carote al vapore Pane Frutta
<u>4° settimana</u> 28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Crocchette d'uovo Carote al vapore Pane Frutta	Risotto al pomodoro Cotoletta di pollo Erbette al gratin Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Filetto di merluzzo dorato al forno Pomodori Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 05/09ott26 03/07mag27 07/11giu27	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di melanzane Polpette in umido Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di cannellini Fagiolini Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Frittata alle verdure Pomodori Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Tonno Insalata 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 LOMAGNA

Dal 26 Ottobre 2026 al 9 Aprile 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>1ª settimana</u> 16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27 05/09apr27	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Cavolfiore gratinato Pane Frutta	Minestrina d'orzo e verdure Cotoletta di pollo Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Piselli alla pizzaiola Carote al vapore Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta
<u>2ª settimana</u> 23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	Risotto al pomodoro Mozzarella e Montasio Insalata Pane Frutta	Polenta Polpette alla pizzaiola Verdure al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata alle verdure Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Filetto di merluzzo dorato al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Lenticchie agli aromi Carote al vapore Pane Frutta
<u>3ª settimana</u> 26/30ott26 30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	Risotto alla zucca Latteria e Mozzarella Insalata Pane Frutta	Crema di verdure con orzo Frittata al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Piselli saltati Verdure al gratin Pane Frutta	Lasagne al forno Misto verdure al vapore Pane Frutta	Pasta alla contadina Platessa panata Carote julienne Pane Frutta
<u>4ª settimana</u> 02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27	Vellutata di verdure con farro Hamburger di tacchino Patate al forno Pane Frutta	Pasta al sugo di verdura Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Riso all'inglese Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Tonno Finocchi Pane Frutta
<u>5ª settimana</u> 09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27 29mar/02apr27	Ravioli di magro alla salvia Mozzarella e Grana Insalata Pane Frutta	Risotto alla milanese Coscia di pollo al forno Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pesto Legumi agli aromi Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con mix di cereali Frittata al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Filetto di merluzzo al forno Verdure 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
piatto è riportato nel
RICETTARIO
consultabile presso
la mensa scolastica*