TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di LOMAGNA

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	Gnocchi al pomodoro Mozzarella e Primo sale Finocchi Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	Pasta allo zafferano Piselli saltati Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Insalata Pane Frutta	Pasta alla contadina Rotolo di frittata o Uovo sodo Carote julienne Pane Frutta
2° settimana 08/12sett25 13/17ott25 **06/10apr26** 11/15mag26 15/19giu26	Pasta al ragù di verdura Hamburger di tacchino Pomodori Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie in umido Verdure di stagione Pane Frutta	Riso all'olio extraverg. Coscia di pollo al forno Erbette Pane Frutta	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Fagiolini Pane Yogurt
3° settimana 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Passato di verdura con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di totano Fagiolini Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Piselli e Carote Pane Frutta
4° settimana 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Crocchette d'uovo Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Prosciutto cotto Melone Finocchi in insalata Pane	Risotto al pomodoro Platessa alla milanese Pomodori Pane Frutta
5° settimana 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	Gnocchi gratinati alla romana Tonno Insalata mista Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di melanzane Morbidelle di tacchino Misto verdure al vapore Pane Frutta	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Manzo alla pizzaiola Erbette Pane Torta margherita	Pasta al pomodoro 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

TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di LOMAGNA

Dal 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 10/14nov25 15/19dic25 19/23gen26 23/27feb26 30mar/03apr26	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Fagiolini Pane Frutta	Minestrina d'orzo e verdure Petto di pollo alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Piselli e Cavolfiori Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta
2° settimana 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	Pasta al ragù di verdura Primo sale e Mozzarella Insalata verde Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Carote al vapore Pane Frutta	Riso all'inglese Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Morbidelle di tacchino Patate al forno Pane Frutta	Fusilli al pesto Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Yogurt
3° settimana **20/24ott25** 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Risotto alla zucca Latteria e Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdura con farro Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote cotte Pane Frutta	Lasagne al forno Misto verdure al vapore Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Polpette di tonno Fagiolini Pane Frutta
4° settimana 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	Gnocchetti sardi alle zucchine Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Polpette di cannellini Spinaci Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Torta margherita	Passato di verdura con crostini Filetto di platessa al forno Patate al forno Pane Frutta
5° settimana 03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	Pasta integrale al pomodoro Polpette alla pizzaiola Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla milanese Filetti di merluzzo dorati al forno Zucchine al forno Pane Frutta	Passato di verdura con legumi Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Mozzarella e Grana Carote julienne 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