

# TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA nel Comune di ROBBIATE  
Da Settembre 2024 al 18 Ottobre 2024 e dal 7 Aprile 2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 02/06sett24 07/11ott24 05/09mag25 09/13giu25	Gnocchi al pomodoro Chicche per infanzia Latteria e Primo sale Finocchi Pane Frutta	Pasta allo zafferano Piselli saltati Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Arrostato di lonza Patate al forno 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 09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	Pasta integrale al ragù di verdura Coscia di pollo al forno Petto di pollo per infanzia Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di lenticchie Verdure di stagione Pane Yogurt	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine di tacchino Erbette Pane Frutta	Riso all'olio extraverg. Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine Pane Frutta
3° settimana 16/20sett24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Passato di verdura con farro Petto di pollo agli aromi Patate 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 23/27sett24 21/25apr25 26/30mag25	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Melone Finocchi in insalata Pane	Pasta all'olio extraverg. Platessa alla milanese Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Crocchette d'uovo Fagiolini Pane Torta margherita
5° settimana 30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di melanzane Cotoletta di tacchino Misto verdure al vapore Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Tonno Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Pasta olio e salvia per infanzia Manzo alla pizzaiola Erbette Pane Frutta	Pasta al pomodoro Legumi in umido 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 DELL'INFANZIA PRIMARIA nel Comune di ROBBIATE

Dal 21 Ottobre 2024 al 4 Aprile 2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Finocchi in insalata Pane Frutta	Minestrina d'orzo e verdure Scaloppine alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Piselli e Carote cotte Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta
2° settimana 18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	Pasta integrale al ragù di verdura Hamburger di tacchino Insalata verde Pane Frutta	Riso all'inglese Primo sale e Montasio Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Filetto di merluzzo dorato al forno Patate al forno Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Fusilli al pesto Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Yogurt
3° settimana <b>21/25ott24</b> 25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	Risotto alla zucca Coscia di pollo al forno (Petto di pollo per infanzia) Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdura con farro Latteria e Asiago Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro (Chicche per infanzia) 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 28ott/01nov24 02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	Gnocchetti sardi alle zucchine Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Legumi in umido Verdure al vapore Pane Torta margherita	Passato di verdura con legumi Filetto di platessa al forno Patate al forno Pane Frutta
5° settimana 04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di manzo Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia (Pasta olio e salvia per infanzia) Crocchette di lenticchie Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella e Grana Zucchine al forno Pane Frutta	Passato di verdura con pasta Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Filetti di merluzzo dorati al forno 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