

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA SECONDARIA 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 Latteria e Primo sale Finocchi Pane Frutta				Pasta alla contadina Filetto di platessa al forno 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 Pomodori Pane Frutta				Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta
3° settimana 16/20sett24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta				Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta
4° settimana 23/27sett24 21/25apr25 26/30mag25	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta				Pasta al ragù di verdura Prosciutto cotto Fagiolini Pane Torta margherita
5° settimana 30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta				Pasta al pomodoro Tonno 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 SECONDARIA nel Comune di ROBBIATE

Dal 21 Ottobre 2024 al 4 Aprile 2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>1° settimana</u> 11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Fagiolini Pane Frutta				Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta
<u>2° settimana</u> 18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	Pasta integrale al ragù di verdura Hamburger di tacchino Insalata verde Pane Frutta				Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta
<u>3° settimana</u> <u>21/25ott24</u> 25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	Risotto alla zucca Coscia di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta				Lasagne al forno Misto verdure al vapore Pane Frutta
<u>4° settimana</u> 28ott/01nov24 02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	Gnocchetti sardi alle zucchine Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta				Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta
<u>5° settimana</u> 04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di manzo Insalata mista 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